



MENU D'AUTOMNE 39€
SERVI EN 3 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

MISE EN BOUCHE

--

BEURRE FUMÉ AU FOIN PAR NOS SOINS, ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN BIO DE PETIT ÉPEAUTRE

--

FOIE GRAS +8€

Foie gras mi-cuit mariné au muscat Corse, figues noires de Solliès, brioche pur beurre, pistache

OU

TRUITE D'ISÈRE

Truite marinée aux agrumes, aneth et poivre de Timut, fenouil confit et crème épaisse

OU

OEUF PARFAIT FERMIER

Oeuf de la ferme de mon père cuit à 64°, girolles poêlées, espuma au beaufort, croûtons à l'huile d'olive

FLÉTAN

Flétan cuit au beurre, mousseline de brocoli, embeurrée de chou, noisettes du Piémont, émulsion champignon et bisque de homard

OU

CANARD

Cuisse de canard confite, compotée d'oignons, carottes glacées, pickles de moutarde

FROMAGE +6€

Assiette d'assortiments de fromages locaux et de Savoie, confiture du moment

CHOCOLAT

Mousse au chocolat tiède, sorbet poire maison, poire pochée aux épices douces, fleur de sel

OU

FIGUE

Figues de Solliès juste saisies, glace maison à la vanille de Tahiti, sauce caramel

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

Cocktail du 16^{ème} 10€
Champagne Hothomme tradition 37,5cl 30€
Limonade sapin Elixia 5€

Prix nets, service compris. Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte.
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant des allergies ou des régimes alimentaires spécifiques.
Le chef et ses équipes sont en mesure de vous proposer une alternative selon votre demande

