

Entrées

Le foie gras

L'escalope poêlée, légumes d'Asie confits, bouillon Dashi.

24€

Pan-fried foie gras escalope, Asian vegetables, Dashi broth

(2.4.7)

Le lieu noir

En ceviche, vinaigrette estragon, choux en couleurs et textures.

21/28€

Estragon marinated Boston bluefish, colors and texture of cabbage,

(4)

La courge

Buttenut en carpaccio, clémentine, graines de courge et quinoa croustillant.

21/28€

Squash carpaccio, clementine, pumpkin seeds, crunchy quinoa.

(1.7)

Le poulpe

Cuit en ragoût, risotto de riz venere, jus matelote.

21/28€

Octopus stew, venere rice risotto, matelote juice.

(2.4.7)

Poissons

Le sandre

Juste snaké, risotto d'épautre et émulsion citronnelle.

31€

Pan fried pike-perch, spelt risotto and lemongrass emulsion.

(1.4.7)

La truite

Confite, crémeux carottes, agrumes et sauce vermouth.

31€

Confit trout, carrot cream, citrus fruits and vermouth sauce.

(4.7)

Viandes

Le bœuf

Black Angus grillé au barbecue, légumes d'antan, brocolis et sauce vin rouge. 38€

Black Angus beef cooked on the BBQ, old-style vegetables, broccolis, red wine sauce.

(Sup 8€ sur le menu)

(6.7.12)

La porchetta

Braisée, pomme de verger, chou en textures et jus à la cardamome. 29€

Braised porchetta, orchard apple, textured cabbage and cardamom jus.

(7)

La chasse du moment

Fumée au sapin, polenta et sauce genièvre. 31€

The hunt of the moment smoked with pine, polenta and juniper sauce.

(7)

Fromages

Sélection de fromages affinés. 17€

Local cheese selection.

(Sup 4€ sur le menu)

(7)

Desserts

Notre lait d'alpage, sorbet fromage blanc du val d'arly, infusion thé vert et jasmin.

Tuile givrée au lait de brebis. 14€

Alpine pasture milk, Val d'Arly fromage blanc sorbet, green tea and jasmine infusion.

Frosted ewe's milk tuile.

(3.7)

Tartelette aux agrumes crème yuzu, glace aux herbes du jardin. 14€

Citrus tartlet with yuzu cream and garden herb ice cream.

(1.3.7.8)

Paris-Chamonix : crème mousseline reine des prés et praliné amandes. 14€

Paris-Chamonix : meadowsweet mousseline cream and almond praliné.

(servi pour deux personnes minimum/served for a minimum of two people)

(1.3.7.8)