

# 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 saithe, colors and texture of cabbage,*

(4)

## La courge

Butternut 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

## Les Saint-Jacques

Noix juste saisies, poires en textures, cassis et émulsion ail noir.

42€

*Scallops, pear and blackcurrant, black garlic emulsion.*

(4.7.14)

*(Sup 8€ sur le menu)*

## Le Lieu Jaune

Filet étuvé, salsifis rôtis, boudin noir, granny smith et émulsion estragon.

31€

*Pollack, salsify, black pudding, tarragon emulsion.*

(4.7.14)

# Viandes

## Le Bœuf

Pièce de Bœuf selon arrivage, gratin Dauphinois truffé et jus au vin rouge. 39€

*Beef depending from arrival, truffle gratin Dauphinois, red wine sauce.*

(7)

*(Sup 6€ sur le menu)*

## Le Cochon du Domaine Abotia

Carré en basse température, persil racine et châtaignes rôties au beurre, jus à la sauge. 29€

*Slow cooked pork chop, parsley root and chestnuts, sage sauce*

(7.8)

## La Chasse Française

Dos de cerf français, déclinaisons de betteraves, jus de chasse au chocolat noir. 38€

*Deer, beetroot variation, dark chocolate 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)