

MENU SÉRAC 48€

Starter

Œuf de cane au plat, caviar d'aubergine fumée, crémeux d'ail noir et chorizo
Fried female duck egg, smoked eggplant marmalade, black garlic cream sauce with Chorizo sausage

Noix de saint Jacques poêlées, crème de Parmesan, gel de citron vert
Pan fried scallops, Parmesan cheese cream sauce and lime

Chair de tourteau au curry et pomme verte, émulsion de chou fleur, œufs de hareng fumé
King crab flavored with curry and green apple, emulsion of cauliflower, smoked herring eggs

Réflexion du chef

Dos de cabillaud cuit vapeur, fenouil braisé, jus à la citronnelle
Steamed fillet of cod, braised fennel and citronella butter sauce

Pluma de porc Ibérique grillée, tartelette friande d'oignons rouges au cochon et estragon
Iberian pluma pork cooked in wood oven, crispy red onion tart with pig and tarragon

Filet de canette "Miéral" grillé, courge confite à la fève de Tonka, pickles de girolles, jus corsé
Breast of duckling cooked in wood oven, roasted pumpkin flavoured with Tonka beans, chanterelles mushroom in olive oil and gravy sauce

Tête de veau & foie gras poêlé, ravigote truffée, pomme de terre rösti
Traditional head of veal and a pan-fried duck liver with a gherkins and capers dressing flavored with truffle, grated potato pancake

Cheese and toasted hazelnut bread : (extra charge of 7€)

*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle
Local Beaufort cheese from the summer with quince jelly flavoured with cumin*

Dessert à la carte

Praliné noisette du Piémont, châtaigne en toutes textures et fines meringues
Ground caramelized hazelnuts from Italy with chestnut biscuit, mousse, cream and candied, fine meringue

Soufflé chaud au café, cake punché au rhum ambré
Warm coffee souffle with moistened cake in rum

Moelleux aux noix, crémeux chocolat Grand Cru, gavotte aux noix de Grenoble
Soft walnut's cake with chocolate cream and crispy walnut's biscuit

Tartelette au citron vert et estragon, pistou d'amande et de shiso pourpre
Lime tart flavored with tarragon, almond pesto with shiso purple herbs

Crémeux caramel à la fève de Tonka et poire confite,
réduction de bière Blanche du Mt Blanc, granola aux 5 céréales
*Toffee custard flavoured with Tonka beans and crystallized pear,
local white beer from Brasserie du Mt Blanc syrup, granola biscuit*

Starter /Main Course or Main course/Dessert 45€

MENU ÉPICURIEN 68€

Starter

Foie gras de canard mi-cuit en casse-croûte de châtaigne, arrosé d'un bouillon truffé
Duck foie gras sandwiched by chestnut cake in a clear chicken bouillon flavored with truffle

Langoustines poêlées, mouliné de céleri, crémeux de corail d'oursin et algue nori
Pan fried Dublin bay prawns, celeriac puree and sea urchin coral cream sauce with seaweed

Réflexion du chef

Médailon de lotte rôti, choux fleur grillé, téhina de sésame au citron confit et anchois
Roasted anglerfish, grilled cauliflower, sesame and lemon preserve paste with anchovy

Ris de veau cuit au beurre demi-sel, salsifis à la bière et miel de montagne
Pan fried sweetbread with sautéed salsify flavored with beer and mountain's honey

Bavette de bœuf Black Angus USA au feu de bois et laquée, Pomme de terre Macaire truffée
Selected skirt steak Black Angus from USA cooked in wood oven caramelized with soja sauce, soft pan-fried potato pancake with truffle

Turbotin cuit entier pour 2 personnes,
Beurre émulsionné à la citronnelle, légumes de saison (**supplément de 10€/pers**)
Whole turbot for 2 persons cooked in the oven served with mixed vegetables from the season and citronella butter sauce

Cheese and toasted hazelnut bread : (extra charge of 7€)

*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle
Local Beaufort cheese from the summer with quince jelly flavoured with cumin*

Dessert à la carte


Starter /Main Course or Main course/Dessert 65€

SHARING MENU 55€/pers.

Available according to the market
Appetizer from the chef

Whole turbot for 2 persons cooked in the oven
Citronella butter sauce and vegetables of the day

Dessert à la carte

 *Cuisine entièrement "faite Maison"*
Une liste des allergènes est à votre disposition