



MENU SÉRAC • 68€

ENTRÉE

Blanc Manger d'œuf fermier à l'oseille, féra fumée et croustilles de sarrasin

Eventail de St. Jacques, crémeux de topinambour iodé et œufs de saumon, pickles de chou rouge

Pressé de légumes et saucisse aux herbes Pormonier, mayonnaise chaude au persil et à la gentiane

RÉFLEXION DU CHEF

Dos de lieu jaune, émulsion de curry et de coriandre, palets de patate douce

Filet de pintade au feu de bois, endives confites à l'orange et au genièvre

Epaule d'agneau confite, navets boule d'or au Gin du Mont Blanc, crémeux d'ail noir

Plat signature

Tête de veau & Foie Gras poêlé, ravigote truffée, pomme de terre Macaire

FROMAGE ET PAIN TOASTE AUX NOISETTES *(supplément de 10€)*

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement

Abondance fermier d'alpage, compotée de poire à la sève de pin

CARTE DES DESSERTS

Biscuit Marigny au chocolat, crème Straciatella, poire et Chartreuse

Soufflé chaud à la vanille, ananas au rhum et citron vert

Pomme de Savoie confite au caramel, sablé au sarrasin et émulsion au lait fermenté

Baba à la fleur d'oranger, fine gelée et segments d'agrumes, pistaches torréfiées

Choux au praliné coulant et croquant, crémeux aux fruits de la passion

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert **62€**

MENU ÉPICURIEN • 85€

ENTRÉE

Gamberoni cuites et crues, cerfeuil tubéreux fumé et condiment de cresson acidulé
Millefeuille de céleri à la truffe et copeaux de châtaigne, Gravelack's de poire de bœuf

RÉFLEXION DU CHEF

Lotte Meunière au beurre demi-sel,
Confit de poivrons et crémeux de Soubressade de Mallorca
Pigeon grillé au feu de bois sur carcasse et filets levés,
Tranches de potiron et crémeux d'abricots secs, jus aux olives Taggiasca

Plat signature

Pièce de bœuf sélectionnée au feu de bois et laquée, Pomme de terre Macaire truffée
Turbotin cuit entier pour 2 personnes, (*supplément de 15€/pers.*)
Beurre blanc à la verveine, légumes de saison

Fromage et pain toasté aux noisettes (*supplément de 10€*)
Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement
Abondance fermier d'alpage, compotée de poire à la sève de pin

CARTE DES DESSERTS

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert **80€**

FORMULE DE PARTAGE • 78€

Selon retour du marché

Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson

Turbotin cuit entier pour 2 personnes
Beurre blanc à la verveine, légumes de saison

Carte des desserts