



MENU

Pour une personne
ENTRÉE / PLAT / DESSERT

56 €

ENTRÉES

21 €

La Saint-Jacques
Crème de sarrasin, clémentine et sarrasin soufflé
Scallops, buckwheat cream, clementine and puffed buckwheat

23 €

Le Foie Gras
Foie Gras mi-cuit fumé aromatisé à la sapinette
Smoked semi-cooked foie gras infused with spruce liqueur

18 €

La Châtaigne
Crémeux châtaigne, espuma au Beaufort,
truffe Melanosporum et croûtons
Chestnut cream, Beaufort espuma, Melanosporum truffle and croutons

PLATS

L'Omble Chevalier

Farce fine à l'ail noir, chou fleur et émulsion ail noir
Arctic char, fine black garlic stuffing, cauliflower and black garlic emulsion 36 €

La Canette

Cuit en basse température, potimarron, lentin de chêne,
jus de volaille au praliné noisette
Slow-cooked duckling, red kuri squash, shiitake and poultry jus with hazelnut praline 34 €

Les Gnocchis de l'Oisans

Crème à la tomme des Bauges, noix, jus réduit de légumes
Traditional gnocchis, tomme des Bauges cream, walnuts and reduced vegetable jus 28 €

DESSERTS

Fromages Locaux

Local farmhouse cheeses selection 14 €

Le Paris-Brest

Chou et crème mousseline à la noisette
Paris-Brest, choux pastry and hazelnut mousseline cream 12 €

La Myrtille

Sorbet et compotée de myrtilles, espuma Chartreuse et grué cacao
Blueberry sorbet and compote, Chartreuse espuma and cocoa nibs 14 €

