

Menu

Saint-Valentin

EN 5 TEMPS

Amuse-bouche

Carpaccio de féra, citron vert et grenade,
toast brioché, pomme verte

Entrée

Raviole ouverte omble chevalier, légumes d'hiver,
bouillon parfumé au génépi

Plat

Filet de veau des Alpes en croûte d'herbes,
purée au beaufort et légumes oubliés,
jus réduit au vin de Savoie

Dessert

« Valentine »

Croustillant vanille, compotée de framboises
et litchi, chantilly à l'eau de rose,
biscuit Joconde



Mignardise

Macarons cœur passion.

59 €