





# LES ENTRÉES

LAITUES - OLIVES - ANGUILLE FUMÉE / Bouillon iodé · 15<sup>©</sup>

LÉGUMES PRIMEURS DES MARAÎCHERS / Fine tarte croustillante · 14<sup>©</sup>

ŒUF MOLLET "MANTECATO" / Féra demi-sel - Chips de polente · 18<sup>©</sup>

SALADES - HERBES & LÉGUMES DE PRINTEMPS / Vinaigrette de miso de seigle · 22<sup>©</sup>

TRUITE POCHÉE ET RAFRAÎCHIE / Émulsion d'huile d'olive aux herbes · 18<sup>©</sup>

## **LES PLATS**

PELA DE BELLES ASPERGES VERTES / Sabayon Chignin-Bergeron  $\cdot$   $21^{\varepsilon}$  CROZETS DE FARINE DE BLÉ NOIR / Œuf - Truffe - Jambon - Beaufort  $\cdot$   $32^{\varepsilon}$  TEMPURA DE PERCHE SOLEIL / Pomme dauphine - Condiment d'une grenobloise  $\cdot$   $25^{\varepsilon}$  BARBUE SAUVAGE / Petits pois - Menthe  $\cdot$   $35^{\varepsilon}$  AGNEAU DE LAIT D'ARPENAZ / Légumes d'un Navarin  $\cdot$   $32^{\varepsilon}$  POULARDE DE BRESSE / Les cuisses en caillette - Morilles au vin jaune  $\cdot$   $45^{\varepsilon}$ 

## **LES DESSERTS**

COUPE DES PREMIÈRES FRAISES / Givrées et confites - Granité d'Ayse · 16<sup>©</sup>

VACHERIN CONTEMPORAIN / Cédrat & Caillé frais · 13<sup>©</sup>

VRAI CLAFOUTIS / Rhubarbe - Saint Germain · 12<sup>©</sup>

CŒUR DE MEGÈVE / Chocolat - Praliné · 15<sup>©</sup>

BRICELETS / Mousse de lait - Noisettes caramélisées · 13<sup>©</sup>

GLACES ET SORBETS / Fabrication artisanale - 2 boules · 9<sup>©</sup>

# MENU DÉCOUVERTE

Laissez le chef vous composer un menu original de 5 plats issus de la carte  $\cdot$   $75^{\circ}$ 

## **LES ENFANTS**

Viande ou poisson / Légumes du moment / 2 boules de glace  $\cdot$   $18^{\circ}$ 



