

## BALADES GOURMANDES

En 6 étapes Menu servi pour l'ensemble des convives 150 €

Accords mets & vins Menu accompagné de 5 verres de vin 210 €

En 8 étapes Menu servi pour l'ensemble des convives 180 €

Accords mets & vins Menu accompagné de 7 verres de vin 260 €

## Tout végétal, en 6 étapes

Le chef vous propose un menu végétarien autour des produits de saison 120 €

Accords mets & vins Menu accompagné de 5 verres de vin 180 €

## PRÉAMBULE

Les Champignons, le sarrasin, le jaune d'œuf, la livèche 42 €

La Langoustine, le petit pois, le pamplemousse, le sapin 50 €

Le Foie-Gras, la féra, l'orge, l'huitre végétale 48 €

## LAC ET OCÉAN

La Pêche d'eau douce, le fenouil, la grenobloise, l'oseille 54 €

La Pêche d'Océan, l'artichaut, la girolle, le jus d'arêtes grillées 60 €

## LA TERRE

L'Agneau, l'aubergine, l'ail noir, les herbes 60 €

Le Pigeon, la courgette, la myrtille, l'hysope 64 €

## LE POTAGER

Le Farcement végétal, les herbes, les légumes du jardin 42 €

## LE PÂTURAGE

Sélection de fromages affinés de nos alpages 24 €

## LES DOUCEURS

Par notre chef pâtissier Pierre Ouvrard

La Rhubarbe, l'abricot, le crumble, le poivre des Alpes 24 €

Le Chocolat, la cerise, le safran 24 €