MADAME

Les prénices	
Velouté de châtaigne, beaufort et pain grillé 🌘	34
Terrine de foie gras maison, chutney de pomme, brunoise de pomme acidulée, brioche parisienne	41
Truite rose de la pisciculture Petit, fumée par nos soins et confite à l'huile d'olive, mousse et craquant de panais	35
Saint-Jacques de plongée en brioche, Beurre blanc citronné	36
Les plats	
Volaille jaune fermière, Morilles farcies, sauce ivoire	55
Pomme de ris de veau de Savoie caramélisée, Pieds de mouton, sauce au vin jaune	65
Filet de boeuf alpin, Gratin de macaronis truffés, jus corsé (Remplacer le boeuf alpin par un filet de Wagyu Australien supplément de 21€)	68
Omble chevalier au naturel, pomme purée, salade d'herbes fraiches , sauce Genevoise	57
Magret de canard, mille-feuille de céleri, palet de céleri et jus de volaille fumés aux épines de sapin	59
Etuvé de marrons confits, oignon vert, fenouil, noix du Périgord, réduction végétale (🏟	42
Les accompagnements	
Epinards sautés (Ý)	15
Frites maison 🔞	15
Purée de pomme de terre 🏽 🖗	15
Salade verte 💮	15

Viandes d'origine France et Union Européenne sauf mention contraire



La se partage	
Pièce de viande du boucher cuite (prix pour 100g) à la cheminée	25
Epaule d'agneau de Sisteron à la cuillère, Confite pendant 7 heures, Ragout de haricot coco, salade acidulée (recommandé pour trois convives)	210
Mont d'Or rôti au miel d'alpage, pommes grenailles (prix pour deux convives)	60
Les fromages	
Planche de fromages AOP de Savoie 🖗	23
Les Caresses d'une faith de gourmands	
Tarte Tatin «à retourner», crème crue d'Isigny 🔞	24
Flan parisien à la vanille de Tahiti 🔞	22
Mille-feuille chocolaté de poire, poires pochées vin (y) chaud et vanille, sauce vin chaud et chocolat noir, sorbet poire	23
Soufflé à la crème de marron 🔞	22
Riz au lait « tiède », caramel au beurre salé 🔞	23

Viandes d'origine France et Union Européenne sauf mention contraire



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris