



CÉDRIC HEURTEBISE, VINCENT DEFORCE
& LEURS ÉQUIPES VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE



Imaginez des Techniques & des Cuissons maîtrisées, des Plats Signatures
affinés qui révèlent aujourd'hui toute l'essence de notre cuisine,
alliant **Confiance** et **Découverte**

CINQ

CONFIANCE & DÉCOUVERTE

ESCARGOTS

GRATINÉS AUX HERBES, PAIN CROUSTILLANT, TOUCHE DE CHÈVRE

SOLE

FARCIE DE CREVETTES GRISES, LAQUÉE AU CIDRE

PIGEON

COFFRE EN CROÛTE DE SEL ET POIVRE, CUISSES AUX PRUNEAUX

FROMAGE

SUPPLÉMENT 15 €

AU CHARIOT, PETITES POUSSÉS AU VINAIGRE MAISON

CHOCOLAT GRANDE CUVÉE

EN TEXTURES DOUCES ET FRUITÉES DE BELIZE, CRÈME GLACÉE AU PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

75 €

ACCORD METS & VINS

TROIS VINS GOURMANDS

55 €

Ce menu est servi pour l'ensemble des Convives

Un Produit de Terroir, une Recette de Grand-Mère,
un Voyage initiatique, une Première fois...

La Cuisine de nos meilleurs **Souvenirs**,
pour vos plus belles **Émotions**.

CINQ

SOUVENIRS & ÉMOTIONS

DU CHEF THOMAS EUDIER

ECREVISSE, PULPE DE CHÂTAIGNES, ECLATS DE TRUFFE

D'UN APRÈS-MIDI AVEC LES ABEILLES

FOIE GRAS POÊLÉ, POMME DE SAVOIE AU MIEL DE LOÏC, PÂTE DE TAMARIN

DU « PIRATE »

TOURTEAU, PURÉE D'HERBES, CONFIT DE CÉDRAT

D'UNE PARTIE DE PÊCHE EN EAU DOUCE

SILURE, RÔTI ET LAQUÉ, CHAMPIGNONS ASIATIQUES

DE MON CANADA

FILET DE BŒUF FUMÉ ET RÔTI, AUTOUR DE LA POMME DE TERRE

DES CAVES D'ALAIN MICHEL

AU CHARIOT, PETITES POUSES AU VINAIGRE MAISON

D'UN ALOUDA DU MARCHÉ DE PORT-LOUIS

NOIX DE COCO, VANILLE BOURBON, CROUSTILLANT AUX FRUITS DE LA PASSION

115 €

ACCORD METS & VINS

QUATRE VINS GOURMANDS À REMARQUABLES 85 €

CINQ VINS REMARQUABLES 125 €

Une Invitation dans notre Univers, au fil de nos Envies
grâce aux meilleurs Produits de l'Instant sublimés par nos Soins.
Pour notre plus grand **Plaisir** et votre plus grande **Surprise**.

CINQ



**PLAISIR
& SURPRISE**

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR L'IMAGINATION DE CÉDRIC ET VINCENT
10 SÉQUENCES DE PLAISIR ET DE SURPRISE

155 €

ACCORD METS & VINS
SIX VINS PRESTIGIEUX
195 €

Ce menu est servi pour l'ensemble des Convives

INITIATION & DÉCOUVERTE

ENTRÉE AU CHOIX
35€

ESCARGOTS - ECREVISSE - FOIE GRAS - TOURTEAU

PLAT AU CHOIX
45€

SOLE - PIGEON - SILURE - FILET DE BOEUF

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
25€

CHARIOT DE FROMAGES - CHOCOLAT « GRAND CUVÉE » - ALOUDA



NOS PARTENAIRES

Nous privilégions toujours le travail de Produits d'une Fraîcheur et d'une Qualité Irréprochables, certains d'entre eux peuvent malheureusement venir à nous manquer et nous nous en excusons.

LA MAISON MITTEAULT (HUBERT & YVES-MARIE MITTEAULT) - FOIE GRAS DE CANARD EXTRA

LA MAISON PETROSSIAN - CAVIAR & PRODUITS DE LUXE

LC TRUFFE (MME LAROSSI) - TRUFFE EXTRA DU PÉRIGORD

LA CRÉMERIE DES ARAVIS (ALAIN MICHEL) - FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS & BEURRE

ANNECY MARÉE, LA CRIÉE & REYNAUD PARIS - COQUILLAGES, POISSONS SAUVAGES & CRUSTACÉS

LA MIELLERIE DES ARAVIS (LOIC LAÏB) - MIEL DE MONTAGNE, MIEL DE CHÂTAIGNIER

LE CARRÉ DES HUILES (XAVIER ALAZARD) - HUILES D'OLIVE DE PRODUCTION FRANÇAISE

MAISON MAULET PRIMEURS & LES VERGERS SAINT-EUSTACHE - FRUITS, LÉGUMES & HERBES AROMATIQUES

LES VOLAILLES D ALICE (ALAIN, DANIEL & PATRICK RAYMOND) - POULET, POULARDE, PINTADE

SALAISONS ARTISANALES DE SAVOIE «MAXENCE BAUD» À VILLAZ - CHARCUTERIES & JAMBON DE MONTAGNE

ÉLEVAGE MIÉRAL - CANARD, CANETTE, CAILLE & LAPIN

BOUCHERIE BOUDET À LA CLUSAZ - BOEUF MATURÉ, VEAU, PORC & AGNEAU

MAISON MASSE - PRODUITS IBÉRIQUES

VALHRONA - LES CHOCOLATS

Origine des Viandes : France

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas de doute, merci de vous rapprocher du Maître d'Hôtel.

Nos prix s'entendent nets en euros - T.V.A et Service compris