



**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

## CECINA & GAMBAS

FENOUIL AU GOMASIO, CITRON CAVIAR

## BROCHET

EN QUENELLE CROUSTILLANTE, SAUCE VIN JAUNE

## VEAU

MIGNON EN CROÛTE DE SEL ET AJOWAN, ASPERGES VERTES ET BLANCHES

## FROMAGE

SUPPLÉMENT 15 €

AU CHARIOT, PETITES POUSSÉS AU VINAIGRE MAISON

## CHEESECAKE

ORANGE SANGUINE MARINÉE AU SUREAU, CRÉMEUX AVOCAT

**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

FÈRA EN GRAVLAX, CONDIMENT PÉQUILLOS MANGUE ET RIZ SOUFLÉ

## DES JEUX D'ENFANCE

CUISSES DE GRENOUILLE PANÉES AUX HERBES, PÂTE DE CACAHUÈTES

## DES BATEAUX DE TROUVILLE

PETITS MAQUEREAUX EN CARPACCIO, MAIN DE BOUDDHA, CRÈME DE MOUTARDE

## DE MORGANE À AVIGNON

TURBOT FARCI AU CHORIZO, RISOTTO DE PETITS POIS ET AIL DES OURS

## DES FUMOIRS CANADIENS

FILET DE BŒUF FUMÉ ET RÔTI, AUTOUR DE L'ARTICHAUT

## DES CAVES D'ALAIN MICHEL

AU CHARIOT, PETITES POUSES AU VINAIGRE MAISON

## DES PLANTATIONS

POIRE DE SAVOIE À L'ARGOUSIER, CRÈME GLACÉE VANILLE DE RAIA TEA

**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€

CECINA & GAMBAS - FERA - CUISSÉS DE GRENOUILLE - PETITS MAQUEREAUX

PLAT AU CHOIX  
45€

BROCHET - VEAU - TURBOT - FILET DE BOEUF

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX  
25€

CHARIOT DE FROMAGES - CHEESECAKE - POIRE DE SAVOIE



## NOS PARTENAIRES

Nous privilégions toujours des 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