



CÉDRIC HEURTEBISE, VINCENT DEFORCE
& LEUR ÉQUIPE 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

FOIE-GRAS

POCHÉ DANS UN POT-AU-FEU DE CANARD

BROCHET

EN QUENELLE CROUSTILLANTE, SAUCE VIN JAUNE

VOLAILE « MIÉRAL »

SUPRÊME DE POULET NOIR EN CROÛTE DE SEL ET THYM, LÉGUMES D'HIVER

FROMAGE

SUPPLÉMENT 15 €

AU CHARIOT, PETITES POUSSÉS AU VINAIGRE MAISON

CITRON

VACHERIN CITRON MEYER, FOIN, NOISETTE

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

DES PARFUMS D'ASIE

TARTARE DE CREVETTES ET SHIITAKE, BOUILLON CORIANDRE CITRONNELLE

DU BOLCHOÏ

ESTURGEON FUMÉ ET CAVIAR, CRÈME CITRONNÉE

DES VAGUES DU SUD-OUEST

COQUILLAGES, CHORIZO, PAIN, SAFRAN

D'UN WEEK-END DE PÊCHE

POISSON D'EAU DOUCE, EPINARDS, SAUCE À LA ROUSSETTE

DU BOURGUIGNON FAMILIAL

FILET DE BŒUF RÔTI, DOUCEUR DE CAROTTES, CHAMPIGNONS

DES CAVES D'ALAIN MICHEL

AU CHARIOT, PETITES POUSES AU VINAIGRE MAISON

D'UNE BALADE HIVERNALE EN FORÊT

CHOCOLAT, CHARTREUSE, SAPIN

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 €

FOIE-GRAS - TARTARE DE CREVETTES - ESTURGEON - COQUILLAGES

PLAT AU CHOIX
45 €

BROCHET - VOLAILLE - POISSON - FILET DE BŒUF

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX
25 €

CHARIOT DE FROMAGES - CITRON - CHOCOLAT



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

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

ÉLEVAGE MIÉRAL - CANARD, CANETTE, CAILLE, LAPIN, POULET, POULARDE, PINTADE

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