

MENU ALAMANDA

115 €

MARLIN FUMÉ

Ananas Victoria confit au sel, bouillon à l'estragon



« MUSH BRIANI »

Croissant de pommes de terre, croustillant au basmati,
fraîcheur « cotomili »



TARTIFLETTE DES ÎLES

Cochon des Bornes confit, patates douces, reblochon de Fred



PIGEONNEAU

Garum, racine d'hélianti, daube créole



PLATEAU DE FROMAGES

Sélection des affineurs Paccard et Dubouloz, pain maison
et confitures de la cave

ou

FROMAGE TRAVAILLÉ DU MOMENT AU GRÉ DE NOS ENVIES

supplément 20 €



« ALOUDA » DE MONTAGNE

Pomme de Savoie, argousier, lait de ferme à la cannelle