

MENU NOUVEL AN 2024

SAINT JACQUES & CAVIAR OSCIÈTRE

Dans tous ses états, crème de barde au vin de Savoie, kumquat

FOIE GRAS MI-CUIT

Chartreuse, pomme de Savoie, concombre, céleri pickles

TURBOTIN

Farce fine au persil, racine de persil rôtie au jus corsé de turbot,
purée de panais à la vanille bourbon de Madagascar

VEAU DE LAIT DE LA FERME DE CHALLONGES

Rutabagas confits au jus, chicorée aux noisettes croquantes

TARTE BEAUFORT REVISITÉE

Sablé amande, Beaufort d'été, râpé de truffe fraîche

BOULE DE NEIGE

Noix de coco fraîchement râpée, tapis croquant,
cœur fruité Victoria citron vert

MIGNARDISES

Macaron café de Thônes
Cannelé bordelais au vieux rhum
Tartelette myrtilles bergamote



155 € par personne - Hors boissons