

Aux abords de nos montagnes

Omble chevalier en chaud froid cuit façon Gravlax, <i>cresson, citron confit, jeunes pousses acidulées</i>	32 €
Marbré de foie gras de canard au génépi, <i>chutney de « pommes Galantine » de Savoie, brioche maison</i>	36 €
Escargots de Magland en persillade, <i>crème prise au lard d'Arnad, chlorophylle au persil et oxalis</i>	28 €
Jaune d'oeuf de poule fermier à la truffe Mélanosporum <i>cardon lyonnais, baguette comme une mouillette</i>	38 €
Jeunes pousses de mâche , truffe Mélanosporum <i>copeaux de Beaufort d'été</i>	30 €

Entre mers et lacs

Ecrevisses cuites en court bouillon en 2 services : - <i>l'une en salpicon, nage comme une anglaise, à la crème des têtes</i> - <i>l'autre étuvée au chou rave façon Thaï, crème Nantua</i>	51 €
Tronçon de Sole plaqué au vin de Savoie, <i>poireaux bleus d'hiver cuits en papillote, pommes de terre Ratte fondantes</i>	61 €
Coquilles St Jacques rôties , <i>légumes d'antan, sauce hollandaise au safran de la Maurienne</i>	45 €

Viandes aux saveurs de nos régions

Pigeonneau de nid cuit sur coffre, <i>pommes fondantes au chou rouge, échalotes confites au jus, sauce au foie gras</i>	51 €
Selle d'agneau de lait aux herbes du jardin d'été, <i>salsifis confits, jus à la gentiane</i>	67 €
Filet de bœuf grillé , <i>crozets au sarrasin comme un risotto, cromesquis de moelle, jus court</i>	74 €
Poitrine de veau braisée de la Ferme des Trente Arpents, <i>farcement façon Rostachon, jus de cuisson</i>	45 €
A partager : Volaille de Bresse cuite à la cheminée, <i>pomme mousseline à la truffe noire Mélanosporum</i>	110 €/2pers.

Fromages

Plateau de fromages des Pays du Mont Blanc	21 €
Comme une raclette à l'Abondance et truffe Mélanosporum	25 €

Avalanche de douceurs

Le Mont d'Arbois , Poires de conférence, <i>marrons, meringues et églantines</i>	16 €
Sélection de cigares glacés « Rothschild/Hensingier/Megève », <i>glace Cognac, vanille Bourbon</i>	16 €
Soufflé à la Chartreuse, <i>crème anglaise à la pistache</i>	16 €
Fraîcheur exotique , <i>mangue-passion-citron relevée à l'ache des montagnes</i>	16 €
A partager : Tarte au chocolat noir Guanaja 70%, <i>caramel au beurre salé de la famille Rothschild</i>	29 €/2pers.



Les Menus

servis pour l'ensemble des convives de votre table

Menu Découverte (4 services)

75 €

Ombre chevalier en chaud froid cuit façon Gravlax, cresson, citron confit, jeunes pousses acidulées

Ecrevisses cuites au court bouillon en 2 services :

- l'une en salpicon, nage comme une anglaise, à la crème des têtes
- l'autre étuvée au chou rave façon Thai, crème Nantua

Poitrine de veau braisée de la Ferme des Trente Arpents, farcement façon Rostachon, jus de cuisson

Le Mont d'Arbois, Poires de conférence, marrons, meringues et églantines

Menu Dégustation (7 services)

110 €

Marbré de foie gras de canard au **génépi**, chutney de « pommes Galantine » de Savoie, brioche maison

Jaune d'œuf de poule fermier à la truffe Mélonosporum, **cardons lyonnais**, baguette comme une mouillette

Coquilles St Jacques rôties, légumes d'antan, sauce hollandaise au **safran de la Maurienne**

Filet de bœuf grillé, **crozets au sarrasin** comme un risotto, crosquis de moelle, jus court

Fromages de nos régions

Tarte au chocolat noir Guanaja 70%, caramel au beurre salé de la famille Rothschild

Fraîcheur exotique, mangue-passion-citron relevée à l'**ache des montagnes**

Origine des produits :

Pain : **Aux délices de Megève** ; Ecrevisse, St Jacques, sole, ombre chevalier : **Maison Reynaud** ; Pigeon, volaille de Bresse : **Maison Européain** ; Agneau, bœuf, veau : **Monts et Vallées, Boucherie Metzger, Ferme des Trente Arpents** ; Fruits et légumes : **Vergers St Eustache** ; Fromages : **Léon Rey, Ferme des Trente Arpents**

Nicolas Hensinger chef de cuisine, Rémi Mostosi directeur de salle,
Brice Devanne et Romain Hensinger, second de cuisine et chef pâtissier.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.

