

## Aux abords de nos montagnes

<b>Omble chevalier</b> en chaud froid cuit façon Gravlax, <i>cresson, citron confit, jeunes pousses acidulées</i>	32€
<b>Marbré de foie gras</b> de canard au génépi, <i>chutney de « pommes Galantine » de Savoie, brioche maison</i>	36€
<b>Pot au feu</b> aux souvenirs de notre enfance en 2 services : <i>- Le paleron : condiment vigneronne rafraîchi au raifort</i> <i>- La queue de bœuf : façon mamie Suzanne</i>	28€
<b>Jaune d'œuf</b> de poule fermier à la truffe Mélanosporum <i>cardon lyonnais, baguette comme une mouillette</i>	38€
<b>Poireaux bleus d'hiver grillés</b> en vinaigrette <i>potatoes de terre grenailles servies tièdes, vinaigrette truffée</i>	30€

## Entre mers et lacs

<b>Ecrevisses</b> 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€
<b>Tronçon de Sole</b> plaqué au verjus, <i>endives rafraîchies à l'orange, oxalis</i>	61€
<b>Coquilles St Jacques rôties</b> aux noix de Grenoble, <i>panais braisé, sauce genevoise acidulée</i>	45€

## Viandes aux saveurs de nos régions

<b>Pigeonneau</b> de nid rôti au foin, <i>garniture Crecy, jus au Pineau des Charentes</i>	51€
<b>Selle d'agneau</b> de lait au sautoir, <i>primeurs comme un navarin, châtaignes, jus à la gentiane</i>	67€
<b>Filet de bœuf grillé</b> au serpolet, <i>potatoes fondantes confites à la moelle, jus à la Mondeuse</i>	74€
<b>Poitrine de veau</b> braisée de la Ferme des Trente Arpents, <i>farchement façon Rostachon, jus de cuisson</i>	45€
<b>A partager</b> : Volaille de Bresse cuite à la cheminée, <i>potome 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 <b>Mont d'Arbois</b> , Poires de conférence, <i>marrons, meringues et églantines</i>	16€
Sélection de <b>cigares glacés</b> « Rothschild/Hensingier/Megève », <i>glace Cognac, vanille Bourbon</i>	16€
<b>Soufflé</b> à la Chartreuse, <i>crème anglaise à la pistache</i>	16€
Fraîcheur <b>exotique</b> , <i>mangue-passion-citron relevée à l'ache des montagnes</i>	16€
<b>Miel</b> de nos montagnes, <i>citron et fromage blanc</i>	16€
<b>A partager</b> : 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, farchement façon Rostachon, jus de cuisson

Miel de nos montagnes, citron et fromage blanc

### 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 aux noix de Grenoble, panais braisé, **sauce genevoise** acidulée

Filet de bœuf grillé au serpolet, **pommes fondantes confites à la moelle**, jus à la **Mondeuse**

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**

*Viande bovine d'origine française.*

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.



EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE

WINES · HOSPITALITY · NATURE

Prix nets, taxes et service compris