

ÉMOTIONS

NOIX DE COUILLE
SAINT-JACQUES
À LA VAPEUR
D'HERBES AMÈRES,
BAVAROIS NUAGEUX
DE TRUFFE NOIRE
105 €

TARTE FRANGIPANÉE
AUX ARTICHAUTS
POIVRADE, RÉDUCTION
DE VIN JAUNE ET COMTÉ
RÂPÉ À VOTRE TABLE
85 € PAR PERSONNE

COUSSINET
D'HUÎTRE BELON 000,
SURMONTÉ DE GRAINS
DE CAVIAR OSCIÈTRE
95 €

UNE BALLADE EN
SOUS-BOIS,
« LE GÉRARDGOUILLOU »
70 €

EXTRACTION
CABILAUD EN
GELÉE NATURELLE,
CAVIAR OSCIÈTRE
PRESTIGE
98 €

LE PRINCIPAL

COLLINÉEN

SALADE DE FOIE BLOND,
MOUSSE FOISONNÉE
AU VIN JAUNE
POULARDE
DE CHEZ TAUZIN AU JUS,
LONGS MACARONIS
AU PARMESAN
ET TRUFFE NOIRE CUITE
EN PAPILOTE
195 €

MONTAGNARD

PÂTES TROFIE ET
POUTARGUE CUITES DANS
UNE COURGE ZUCCA
DOS DE SAINT-PIERRE
AUX SUCS DE VIN ROUGE,
ROYALE DE LENTILLES
AU GENIÈVRE
155 €

SUBALPIN

PIE À LA POMME
DU TREMBLAY ET
SALADE DE POURPIER
AU VINAIGRE D'ORTIE
AGNEAU DE LAIT
AU FEU DE RÉSINEUX,
GRANDE SAUCE MODERNE
TRUFFÉE ET OIGNONS
CARAMÉLISÉS
185 €

ALPIN

SALADE DE POMMES DE
TERRE AUX BOURGEONS
DE SAPIN VINAIGRÉS
HOMARD AU
CHARBON DE BOIS,
FONDUE D'ÉPINARDS AU
BASILIC, JUS DE TÊTE
190 €

FROMAGES

SUBRIC AU
REBLOCHON FERMIER,
SIROP D'ÉRABLE ET
CONDIMENTS AU
VIN JAUNE
35 €

GLACE PLOMBIÈRE AU
PERSILLÉ DE TIGNES,
GELÉE DE COGNAC
HENNESSY
45 €

LA PIÈCE DE FROMAGE
DES ALPAGES
DE BERNARD
MURE-RAVAUD
ET SALADE DE MÂCHE
RECOUVERTE DE
TRUFFE NOIRE
55 €

DESSERTS

ÉMOTIONS SUCRÉES

EXTRACTION
SAPIN EN GELÉE
GLACÉE AU CAFÉ
ET ÉCLATS DE
CRISTALLINE AU
CAFÉ, CRÈME
CHAUDE ONCTUEUSE
DE CHOCOLAT
36 €

ALBUMINE COAGULÉE
AU MASCARPONE
ÉPICÉ, CRÈMEUX AU
CAFÉ FORT ET AUX
GRAINES DE COURGE
SALÉES
36 €

GLACE AU
BABEURRE DE
CRÈME D'ETREZ,
COURGE CUITE
AU FOUR
SOUS UNE TUILE
CROUSTILLANTE,
UNE RAVIOLE
SUZETTE TRUFFÉE
36 €

FINES FEUILLES DE
POMMES DE TERRE
CROUSTILLANTES,
PRALINÉ AUX
CACAHUÈTES SALÉES,
INSERT DE MOËT &
CHANDON 1992
36 €

EN DÉRAISON

BRICELET
AU PRALIN ET
AU CITRON
RECOUVERT DE
TRUFFE NOIRE
60 € PAR PERSONNE