

MISE EN BOUCHE

COUSSINET D’HŪÎTRE
BELON 000,
SURMONTÉ DE GRAINS
DE CAVIAR OSCIÈTRE
98 €

“GNOCCHI” DE FERA
DE LACS TRUFFÉS,
POIREAUX FONDUS AU
JUS DE TOPINAMBOUR
ET BABEURRE
52 €

EXTRACTION CÉLERI
RAVE “ALBUFERA”,
TRUFFE BLANCHE
D’ALBA RÂPÉE
À VOTRE TABLE
75 €

FOIE GRAS DE CANARD
EN TERRINE AUX ALGUES,
TEXTURE D’ANGUILLE
FUMÉE À L’ORANGE ET
COURGE SPAGHETTI
AUX ÉCLATS DE LEVURE
60 €

BROUILLADE DE NOIX
DE COQUILLE
SAINT-JACQUES “LULU”,
PAIN RETROUVÉ
AU CAVIAR OSCIÈTRE
78 €

BOUILLON ANIMAL,
TOAST AU PIGEON
FUMÉ EN TARTARE,
CÉLERI RAVE
CONSERVÉ, LARD
ET DÉTAILS DE
TRUFFE NOIRE
88 €

LE PRINCIPAL

COLLINÉEN
PETIT CANARD DE
COLLECTION DE NOTRE AMI
PASCAL DUCLOS
TARTE FEUILLETÉE EN
ÉCAILLES DE POMMES
FLEURÉES À LA CANNELLE
AU FOIE GRAS DE CANARD
CÉLERI EN
CROÛTE DE FOIN
SERVI À LA CUILLÈRE
160 €

MONTAGNE
FILET DE BROCHET RÔTI À
L’OS À MOELLE AU POIVRE,
VIN JAUNE
SANDWICH D’ÉPINARD
AU MAVIAR FUMÉ
OMBLE CHEVALIER
COMME UN GRAVLAX À LA
VINAIGRETTE DE CAVIAR,
POMMES TIÈDES
168 €

SUBALPIN
BELLE DARNE
DE BAR SAUVAGE AU JUS
D’OSEILLE ET FONTINE
RIZ ÉTOUFFÉ AVEC DES
FEUILLES DE CERISIERS
COLLECTÉES PAR NOUS
CET ÉTÉ ET FERMENTÉES
FINES TRANCHES DE BAR À
LA VINAIGRETTE
146 €

ALPIN
PIÈCE PRÉCIEUSE
DE BŒUF WAGYU
AU FEU D’ENFER
POMMES DE TERRE AU
BARBOT À LA MOELLE ET
CONDIMENTÉES AU CUMIN
SALADE AUX
CROUSTILLES PULVÉRISÉES
“DES CRISTALLIERS”
198 €

FROMAGE

FROMAGE DES
ALPAGES DE BERNARD
MURE-RAVAUD
ET
SALADE DE MÂCHE
RECOUVERTE
DE TRUFFE NOIRE
45 €

DESSERT

LE FIL ROUGE SUCRÉ
60 €

FUSEAU CROUSTILLANT
AU CHOCOLAT ET
CAMEL,
TRUFFE BLANCHE
À LA FLEUR DE SEL
65 €

SOUFFLÉ
AUX AGRUMES
PARFUMÉ AU YUZU,
GELÉE MOLETTE DE
CLÉMENTINE
36 €

CHARLOTTE
SAVOYARDE FLAMBÉE
À LA GNOLE DE COING
36 €