

**ÉMOTIONS**

RÉGRESSIF : DE LONGS  
MACARONI À LA CRÈME  
MUSCADÉE, GROSSES  
LAMES DE TRUFFE NOIRE  
À CROQUER  
98 €

TARTE FRANGIPANÉE  
AUX ARTICHAUTS  
POIVRADE, RÉDUCTION  
DE VIN JAUNE ET COMTÉ  
RÂPÉ À VOTRE TABLE  
A partager  
75 €

BOUILLON ANIMAL,  
TOAST DE PIGEON  
FUMÉ EN TARTARE,  
CÉLERI CONSERVÉ,  
LARD D'ICI ET DÉTAILS  
DE TRUFFE NOIRE  
88 €

NAPOLÉON FEUILLETÉ  
AU MAÏS ET GRAINS DE  
CAVIAR KRISTAL  
95 €

FOIE GRAS POCHÉ AU  
JUS D'OURSIN ET CHAIR  
DE DATTE, CHAMPIGNONS  
ROSÉS DE SAVOIE  
IODÉS AUX ALGUES  
65 €

CARDON CONFIT  
DOUCEMENT, BLANC  
DE SEICHE ET MOELLE,  
NEIGE DE PERSILLÉ  
DE TIGNES, TUILES DE  
MANIOC À TREMPER À  
LA CRÈME DE FOIE DE  
SEICHE ET HUILE D'OLIVE  
60 €

SOUS LE COUDE :  
BROUILLADE DE NOIX  
DE COQUILLES  
SAINT-JACQUES "LULU",  
PAIN RETROUVÉ AU  
CAVIAR OSCIÈTRE  
85 €

**LE PRINCIPAL****COLLINÉEN**

"PIE" AU COING  
DE FRANCE ET SALADE DE  
POURPIER AU  
VINAIGRE D'ORTIE  
**AGNEAU DE LAIT**  
MORCEAUX AU FEU DE  
RÉSINEUX, GRANDE SAUCE  
MODERNE TRUFFÉE ET  
OIGNONS VINAIGRÉS,  
COQUE CROUSTILLANTE DE  
POLENTA AUX AMOURETTES  
ET SABAYON À LA  
NOIX DE MUSCADE  
172 €

**MONTAGNE**

GELÉE NATURELLE AU  
COLOSTRUM ET ŒUFS DE  
BROCHET FUMÉS  
**DOS DE BROCHET CONFIT,**  
**PÂTE DE CÉLERI,**  
**EXTRACTION DE POMME**  
**DE TERRE AU LARD,**  
**GRENAILLES VAPEUR**  
**AUX APPÉTITS**  
CHAMPIGNONS EN  
CROÛTE FEUILLETÉE,  
EXTRACTION DE CÉLERI  
ET ORTIE  
148 €

**SUBALPIN**

ROUDOUDOU DE  
PALOURDES AU GENIÈVRE,  
BLANC DE SEICHE ET LARD  
DE COCO, SAFRAN  
DES HURTIÈRES  
**HOMARD AU FEU DE BOIS**  
**CONDIMENTS À LA MÉLISSE,**  
**SAUCE PILÉE AUX PIGNONS**  
**ET CONFITURE D'ALGUES,**  
**HERBES FOLLES**  
COUSSINET CROUSTILLANT  
ET COQUES AU NATUREL  
164 €

**ALPIN**

POMMES DE TERRE AU  
BARBOT À LA MOELLE,  
CONDIMENTÉES AU CUMIN  
**PIÈCE PRÉCIEUSE**  
**DE BŒUF DE GUNMA**  
**AU FEU D'ENFER**  
SALADE AUX  
CROUSTILLES PULVÉRISÉES  
DES CRISTALLIERS  
198 €

**LA PIÈCE DE  
FROMAGE DES  
MONTAGNES**

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

**DESSERTS**

**LE FIL ROUGE SUCRÉ**  
60 €

COURGE CUIE DANS  
L'ÂTRE ET RÂPÉE  
DE TRUFFE NOIRE,  
MOUSSE DE  
PANETTONE DE  
BERGAMO CHOCOLATÉ  
ET PÂTES CASARECCE  
AL DENTE  
74 €

SOUFFLÉ PERLÉ DE  
GRUÉ DE CACAO  
ET OLIVE NOIRE,  
MONT-BLANC MODERNE  
36 €

STEAK DE MANGUE  
FROTTÉ AU SEL ET  
CONFIT À L'HUILE DE  
CACAHUÈTE,  
GLACE AU MARRON  
36 €