



Menu à 69 €

Amuse-Bouche



Dôme de Homard, Gelée de Carapaces,
Extrait de Tomates Vertes



Dos de Maigre Cuit à Basse Température & Beurre Nantais,
Artichaut Farcié & Pommes de Terre aux Œufs



La Sélection des Fromages



Chocolat Combava,
Framboises et Poivre Timut sur un Biscuit Moelleux

Notre Sélection de Vins :

Champagne Vve Clicquot Rosé La Coupe	12 €
Champagne Roederer Brut 1er	85 €
Pernand Vergelesses Dne de Montille (Blanc)	59 €
Monthélie 1 ^{er} Cru Champ Fouillot Dne Parent 2010	62 €
Chambolle Musigny Taupenot Merme 2012	65 €
Château Cap de Mourlin St Emilion GC	55 €
Château Chasse Spleen 2014	65 €



Menu à 80 €

Amuse-Bouche



Dôme de Homard, Gelée de Carapaces,
Extrait de Tomates Vertes



Noix de Saint Jacques à la Plancha au Lard du Pays de Savoie,
Foie Gras Tiède & Café Torréfié



Dos de Maigre Cuit à Basse Température & Beurre Nantais,
Artichaut Farcié & Pommes de Terre aux Œufs

Ou

Pomme de Ris de Veau aux Morilles,
Petit Gratin au Beaufort, Choux Fleurs Truffés



La Sélection des Fromages



Chocolat Combava,
Framboises et Poivre Timut sur un Biscuit Moelleux

Prix Net TTC, Service Compris