MADAME

Les prémices	
La soupe de Madame aux douze légumes	28
Velouté de châtaigne, beaufort et pain grillé 🕡	34
Terrine de foie gras maison, chutney de pomme, brunoise de pomme acidulée, brioche parisienne	4
Truite rose de la pisciculture Petit, fumée par nos soins et confite à l'huile d'olive, mousse et craquant de panais	35
Os à Moelle de boeuf alpin, ragoût de haricot coco, jus de viande	32
Les Flats	
Volaille jaune fermière, chou-fleur rôti, crème de chou-fleur à l'Abondance, jus de volaille	50
Pomme de ris de veau de Savoie caramélisée, Pieds de mouton, sauce au vin jaune	6
Noisette d'agneau de Sisteron, macaronis farcis à l'effiloché, gratinés au beaufort, jus corsé	57
Omble chevalier de Savoie au naturel, pomme purée, salade d'herbes fraiches , sauce Genevoise	57
Lièvre à la royale du sénateur Couteau, purée de pommes de terre truffée	66
Etuvé de marrons confits, oignon vert, fenouil, noix du Périgord, réduction végétale (🏿)	42

La se partage	
Pithiviers «Rossini» ,foie gras, truffe noire du périgord, pomme purée, salade acidulée, sauce Périgueux (prix pour deux convives)	160
Epaule d'agneau de Sisteron à la cuillère, Confite pendant 15 heures, purée de haricot coco (recommendé pour quatre convives)	210
Mont d'Or rôti au miel d'alpage, pommes grenailles (prix pour deux convives)	60
Les fromages Planche de fromages AOP de Savoie Tomme de Savoie, Beaufort d'été, Chevrotin, Emmental de Savoie, confiture de myrtilles (P)	23
Tarte Tatin «à retourner», crème crue d'Isigny (🖗)	24
	24
Flan parisien à la vanille de Tahiti 🕑	22
Tarte au chocolat, crémeux au sarrasin 🖗	23
Soufflé à la crème de marron (🏿)	22

Viandes d'origine France et Union Européenne

Riz au lait « tiède », caramel au beurre salé (🖗)



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

23