

MADAME

Les prémisses

Velouté de châtaigne, beaufort et pain grillé (V)	34
Terrine de foie gras maison, chutney de pomme, brunoise de pomme acidulée, brioche parisienne	41
Truite rose de la pisciculture Petit, fumée par nos soins et confite à l'huile d'olive, mousse et craquant de panais	35
Saint-Jacques de plongée en brioche, Beurre blanc citronné	36

Les plats

Volaille jaune fermière, Morilles farcies, sauce ivoire	55
Pomme de ris de veau de Savoie caramélisée, Pieds de mouton, sauce au vin jaune	65
Filet de boeuf alpin, Gratin de macaronis truffés, jus corsé	68
Omble chevalier au naturel, pomme purée, salade d'herbes fraîches, 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 (V)	42

Les accompagnements

Epinards sautés (V)	15
Frites maison (V)	15
Purée de pomme de terre (V)	15
Salade verte (V)	15

Viandes d'origine France et Union Européenne



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

Pour les problèmes d'allergies, nous tenons à votre disposition un document spécifique

MADAME

Ça se partage

Pièce de viande du boucher cuite à la cheminée (prix pour 100g)	25
Epaule d'agneau de Sisteron à la cuillère, Confité pendant 7 heures, Ragout de haricot coco, salade acidulée (recommandé pour trois convives)	210
Mont d'Or rôti au miel d'alpage, pommes grenailles (prix pour deux convives) (V)	60

Les fromages..

Planche de fromages AOP de Savoie (V)	23
---------------------------------------	----

Les caresses d'une faim de gourmands

Tarte Tatin «à retourner», crème crue d'Isigny (V)	24
Flan parisien à la vanille de Tahiti (V)	22
Tarte au chocolat, crémeux au sarrasin (V)	23
Soufflé à la crème de marron (V)	22
Riz au lait « tiède », caramel au beurre salé (V)	23

Viandes d'origine France et Union Européenne



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

Pour les problèmes d'allergies, nous tenons à votre disposition un document spécifique