

LA TABLE DE

MADAME

Notre chef Nicolas Perrin propose une carte gourmande privilégiant les produits locaux, de saison et issus de circuits courts, mettant en valeur la Savoie et son authenticité.

Menu Découverte

160

Velouté de châtaigne, beaufort et pain grillé

Saint-Jacques de plongée en brioche, Beurre blanc citronné

Macaronis gratinés, truffe noire Melanosporum

Ris de veau de Savoie Caramélisés, pieds de moutons, sauce au vin jaune

Dessert au choix

Viandes d'origine France et Union Européenne

Tarifs nets en euros - Service compris

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