

# Intemporel

- Homard, ravioli d'olive noire, tomate concassée & eau de tomate
- Lavaret du lac du Bourget (Pêcheur Olivier Parpillon), cuisson basse température, vinaigrette céleri & champignons du Noiray
- Blanc de Barbue, aubergine & sable d'olive
- Foie gras de canard épais poêlé, jus citron-gentiane
- Poitrine de pigeon (éleveur Clément Eybert-Bérard) rôtie sur l'os, girolles & jeunes racines de Monsieur Favrin
- Fromages des pays de Savoie
- Pamplemousse, campari, biscuit olive
- Cent pour cent Chocolat 2010, feuille d'argent

72 €uros