

Atmosphères

— RESTAURANT & CHAMBRES —

L'ENVIE À LA CARTE...

ENTRÉE 45 €

- BISCUIT BROCHET DU LAC DU BOURGET, CONSOMMÉ
D'ÉCREVISSE, HERBES DU JARDIN
- FOIE GRAS DE CANARD ÉPAIS POÊLÉ,
JUS CITRON-GENTIANE

VÉGÉTALE 50 €

- CARDON DE MONSIEUR GUY CARRAZ, ÉMULSION VIEUX
BEAUFORT, MOELLE DE BŒUF
- POÊLÉE DE LÉGUMES RACINES D'HIVER, ÉMULSION VIN JAUNE

POISSON 50 €

- POISSON DE MER SAUVAGE, FENOUIL CRU & BRAISÉ
- POISSON DE PISCICULTURE MURGAT, CHOU FLEUR CRU-CUIT
CITRON & ÉMULSION VERMOUTH DE CHAMBÉRY

VIANDE 50 €

- POITRINE DE PIGEON DE RACAN RÔTIE, CUISSON "ROSÉ",
CHOU-RAVE FUMÉ
- CÔTE DE VEAU DE LAIT, CUISSON "ROSÉ",
FARCEMENT & CHAMPIGNONS SAUVAGES
- DOS DE CHEVREUIL RÔTI, CÉLERI, POIRE-CÈPES

FROMAGE 20 €

- FROMAGES DES PAYS DE SAVOIE

SUCRÉE 20 €

- CARRÉ CHOCOLAT GIANDUJA, CROUSTILLANT PRALINÉ
- POIRE DU TREMBLAY, GLACE POTIMARRON & ÉCLATS
CARAMÉLISÉS