

LE FROMAGE - CHEESE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DES SAVOIE **16 €**
Cheese board from Savoie

LES DESSERTS - DESSERTS

LA MÛRE S'ENVOLE **16 €**
Soufflé à la mûre et son sorbet, rosaces de pommes caramélisées
Blackberry soufflé and sorbet, caramelized apple

LE CUCURBITACÉ **17 €**
Eclair de butternut vanillé au sirop d'érable et glace vanille curry
Vanilla butternut éclair with maple syrup and vanilla
curry ice cream

LE CHOCO NOISETTE **19 €**
Déclinaison de chocolat et noisettes sous toutes ses formes
Variation of chocolate and hazelnuts in all its forms

RENCONTRE DE LA CORSE ET DE L'ARDÈCHE (V) **18 €**
Autour de la châtaigne, de la clémentine et son sorbet
Around the chestnut, clementine and its sorbet (V)

CARTE AUTOMNE

(V) Végétarien/Vegetarian

(G) Plat adaptable en sans gluten (à préciser à la commande)

- may be gluten free (to be specified when ordering)

LES ENTRÉES - STARTERS

- | | |
|---|-------------|
| FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES, CHUTNEY DATTES ET ORANGES,
GELÉE DE VIN JAUNE
Duck foie gras, Gingerbread, Dates and Orange Chutney, Yellow Wine Jele | 26 € |
| GRAVLAX DE BICHE ET SES RILLETTES, SENTEUR DE
SOUS BOIS ET ESTRAGON
Doe gravlax and its rillettes, scent of undergrowth and tarragon | 22 € |
| ST JACQUES POELÉES, SALADE DE LA MER, PASSION
MANGUE ET AGRUMES, ÉCUME IODÉE
Pan-Fried Scallops, sea salad, mango and citrus passion, iodine foam | 24 € |
| VELOUTÉ DE POTIMARRON, ESPUMA DE
CHATAIGNES, CROUSTILLANT DE POTIMARRON (V)
Pumpkin cream, chestnut espuma, crispy pumpkin (V) | 19 € |

LES PLATS - MAIN COURSES

- | | |
|--|-------------|
| TURBOT RÔTI, RAVIOLES HADDOCK, RICOTTA ET POIREAU,
CAROTTE A L'AVOINE, ÉMULSION TERRE MER
Roasted turbot, haddock ravioli, ricotta and leek, oatmeal carrot,
land and sea emulsion | 32 € |
| DUO DE BOEUF, PALERON ET FAUX FILET MATURÉ, SYPHON DE
POMME DE TERRE FUMÉE, SALSIFIS GLACÉS ET CHAMPIGNONS,
JUS CORSÉ
Beef Duo, chuck and matured tenderloin, smoked potato syphon,
glazed salsifis and mushrooms, sharp juice | 30 € |
| RABLE DE LAPIN RÔTI, MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR,
CANNELONI DU JARDIN AUX TROMPETTES, JUS BRUN
Roasted rabbit maple, jerusalem artichoke mousseline, trumpet mushrooms
canneloni, brown juice | 29 € |
| CRÉMEUX PATATES DOUCES A LA CACAHUËTE, RAGOÛT DE
PANAI ET CHOU-FLEUR AU LAIT DE COCO (V)
Creamy sweet potatoes, peanut parsnip and cauliflower ragout with
coconut milk (V) | 25 € |