

FAUVE

Menus donnés à titre d'exemple. Tout est adaptable selon vos envies et la saison.

MENU ORIGINES

Mise en bouche - entrée - plat - dessert

Mise en bouche

Crudo de dorade

*leche de tigre au piment doux, cancha
croustillante, pickles d'oignon rouge, coriandre*

Entrée

Ravioles fraîches

*ravioles de ricotta au basilic, beurre noisette, émulsion
parmesan, tomates confites et crumble d'amande*

Plat

Truite confite à l'huile d'olive

*aubergines fondantes au thym, cromesquis de pomme de
terre, beurre blanc aux herbes fraîches et oeufs de truite*

Dessert

Pavlova pêches blanches rôties au romarin

crème vanille onctueuse, jus clair de pêches fraîches

70€

MENU TABLE SAUVAGE

SIGNATURE

Mise en bouche - entrée - plat - fromages - dessert

Mise en bouche

Carpaccio de gambas

*marinées à l'ail doux, vierge de tomates cerises
à l'estragon et citron confit*

Entrée

Ceviche de bar

*pêche blanche, leche de tigre d'abricot rôti à
la verveine, piment doux, coriandre fraîche*

Plat

Carré d'agneau cuit à basse température

*croûte d'herbes fraîches, mousseline d'artichaut,
légumes de saison rôtis, jus corsé au thym*

Fromages

Sélection de fromages régionaux

miel de montagne, confiture, pain, noix

Dessert

Nectarines rôties au miel de montagne

*biscuit madeleine aux amandes, crème mascarpone à la
fleur d'oranger, nectarines fraîches et streusel aux amandes*

90€

MENU HAUTE CIME

Mise en bouche + tre entrée + seconde entrée + plat + fromages + dessert

Mise en bouche

Crèmeux pois pistache

*petits pois grillés, crêpes fraîches, crème de
pistache et écume de lait à la menthe*

Entrée 1

Euf parfait 64°

*foie gras poêlé, crèmeux de parmesan affiné, jus de
volaille corsé et brioche croustillante*

Entrée 2

Noix de Saint-Jacques rôties

*émulsion de corail, crèmeux de maïs fumé,
noisettes torréfiées et oeufs de truite*

Plat

Filet de bœuf Simmental

*jus corsé, crèmeux de champignons à la truffe d'été,
cromesquis de pomme de terre et giroilles sautées*

Fromages

Sélection de fromages régionaux

miel de montagne, confiture, pain, noix

Dessert

Entremet comme un Magnum

*biscuit cacao, mousse praliné fleur de sel, insert noir
72%, glaçage rocher chocolat noir, noisettes torréfiées*

110€