



Le
muse
i
r



La Fondue

85€ par personne

de la cave d'affinage de Savoie

Abondance AOP fermier affinage 5/8 mois
Comté AOP fruité 6/8 mois
Meule de Savoie affinage 12 mois

Les accompagnements

Sucrine, vinaigrette moutardée et cerneaux de noix
Pommes de terre grenaille
Tomates cerises
Assortiment de charcuteries fines
Jambon de Pays, jambon blanc, viande de grisons, rosette de Lyon et jambon truffé

La Raclette

85€ par personne

nature ou fumée

de la cave d'affinage de Savoie

Abondance AOP fermier affinage 5/8 mois
Beaufort AOP fermier 6/8 mois

Les accompagnements

Sucrine, vinaigrette moutardée et cerneaux de noix
Pommes de terre grenaille
Tomates cerises
Assortiment de charcuteries fines
Jambon de Pays, jambon blanc, viande de grisons, rosette de Lyon et jambon truffé

30€ per pers.
20€ per pers.
29€ per plate
58€ per plate
55€

Les suppléments

Truffe 30€ par pers.
Cèpes 20€ par pers.
Jambon d'entrecôte 29€ par assiette
Jambon de bœuf de Kobe | *exclusivité mondiale* 58€ par assiette
Caviar Oscière de France, 15g 55€

Les desserts au choix

20€

Cueillette montagnarde en trompe l'œil
Mousse légère vanille, praliné aux pignons de pin, crumble cacao

Enfumons-nous de gourmandise, trompe l'œil
Biscuit toucan, croustillant praliné, mousse légère chocolat au lait vanille

