

METEO

C'est la pluie qui domine aujourd'hui sur le département, mais la neige devrait être épargnée du plus gros des précipitations, même si le ciel reste nuageux. Les températures restent bien au dessus des normales de saison avec au plus chaud de la journée jusqu'à 17 degrés chez nous et même 0 degré qui a oublié de passer en automne, restant

Noëlles et balcons en ball
Comtes Charles
Suz-Vallenger
Cherbourg pour ce jour
nouveau d'été
Lécher



Refuge

Follow Antoine for a great walk in six stages

(served for the whole table)

195 euros

Refreshed grilled leek
thin tartlet, Schrenki caviar,
smoked pike condiment

Poached Scallop
contized with marrow and winter truffle,
« pot-au-feu » stew

Lacquered open water trout
celeriac Paysanne,
lovage « vierge » sauce

Browned hunting deer
fir crusted carrot,
sour juice

Persillé de Tignes cooked by ourself

Villaroger's milk
local juniper, vanilla from elsewhere,
confit chicken yolk

—

Origine

95 euros

Around local winemakers

*Spectre
Aspergite
Tartlet saumon
Bouff du Merne
Fragon
Apres*

Sentier libre

Compose your excursion in four stages

165 euros

First steps

Crozet

mushrooms from the valley, buckwheat and winter truffle,
old beaufort sabayon with Chignin wine

Refreshed grilled leek

thin tartlet, Schrenki caviar,
smoked pike condiment

Roasted snails from La Chavanne

spinach and walnuts praline,
herbaceous yellow wine velvet

Poached Scallop

contized with marrow and winter truffle,
« pot-au-feu » stew



Between lakes and sea coasts

Lacquered open water trout

celeriac Paysanne,

lovage « vierge » sauce

Slightly smoked perch from the Geneva Lake

concentrated squash, juniper from Bellegarde,

galbulus sauce

Wild turbot

roasted and fermented cabbage leaf,

oyster cooking juice



Between meadows and mountains

Breast of poulard
fondant potatoes, forgotten onion,
"poule au pot" reduction

Farmhouse pork chop
larded Albertville chicory,
warm snout vinaigrette

Browned hunting deer
fir crusted carrot,
sour juice



Alpages

25 euros

Our Mountain Cheeses board

Persillé de Tignes cooked by ourself

Final ascension

Walnuts

peer, red beer from Savoie,

oil ice cream with oil

Villaroger's milk

local juniper, vanilla from elsewhere,

confit chicken yolk

Plural chocolate

cocoa « grué »

warm fir moss

