



LE MENU SARKARA

275€

Choux de Thomas condimentés de Kumquats, Liebig fruits de la passion et safran des Bauges, parfums de poire / Thomas's Choux with kumquat, Liebig passion fruit and Bauges saffron, with notes of pear

শাকসবুজ কুমকুয়া

Ravioles de topinambour des Solstices, aïnelles juste au sucre, jus brun et beurre rosé
Solstices jerusalem artichoke ravioles, dark jus, lingonberries, pink Beurre blanc

শাকসবুজ কুমকুয়া

Royale de céleri rave Saint-Vital truffée ; effeuillé rôti, sauce Mondeuse, soupçon de bergamote / Truffled Saint-Vital celeriac royale, roasted effeuillé, Mondeuse wine sauce, and bergamot

শাকসবুজ কুমকুয়া

Melba de crème glacée au Tamié, salsifis et noisette,
neige de lait aux aiguilles de sapin / Melba of Tamié ice cream, salsify and hazelnut, milk snow scented with fir needles

শাকসবুজ কুমকুয়া

Sorbet d'hyssope des Anges aux zestes de cédrat, fruits d'hivers aux herbes fraîches, feuilles croquantes de chlorophylle / Angel hyssop sorbet with citron zest, winter fruits and fresh herbs, chlorophyll tiles

Laissez-vous guider par des accords minutieusement sélectionnés par Pierrick Fischer et ses équipes de sommellerie. / Let Pierrick Fischer and his Sommelier team guide you through carefully selected pairings.

Accords Mets - boissons sans alcool 90€

Food pairings - no-alcoholic beverages 90€

Accords Mets - boissons 8cl 195€

Food pairings - beverages 8cl 195€



LE MENU SOMA

350€

Choux de Thomas condimentés de Kumquats, Liebig fruits de la passion et safran des Bauges, parfums de poire / Thomas's Choux with kumquat, Liebig passion fruit and Bauges saffron, with notes of pear

ᱥᱟᱨᱟᱝ ᱥᱟᱨᱟᱝ

Bouillon de champignons bruns torrifiés, crème de noix de coco, duxelle au Chignin et dés de châtaignes / Broth of roasted brown mushrooms with coconut cream, Chignin duxelle and diced chesnuts

ᱥᱟᱨᱟᱝ ᱥᱟᱨᱟᱝ

Ravioles de topinambour des Solstices, aïelles juste au sucre, jus brun et beurre rosé / Solstices jerusalem artichoke ravioles, dark jus, lingonberries, pink Beurre blanc

ᱥᱟᱨᱟᱝ ᱥᱟᱨᱟᱝ

Échalote de Gilly étuvée au cassis, crème de cerfeuil tubéreux caramélisés, suc déglacé au Génépi / Stewed Gilly shallot with blackcurrant, caramelized tuberous chervil cream and juices deglazed with Génépi

ᱥᱟᱨᱟᱝ ᱥᱟᱨᱟᱝ

Royale de céleri rave Saint-Vital truffée ; effeuillé rôti, sauce Mondeuse, soupçon de bergamote / Truffled Saint-Vital celeriac royale, roasted effeuillé, Mondeuse wine sauce, and bergamot

ᱥᱟᱨᱟᱝ ᱥᱟᱨᱟᱝ

Melba de crème glacée au Tamié, salsifis et noisette, neige de lait aux aiguilles de sapin / Melba of Tamié ice cream, salsify and hazelnut, milk snow scented with fir needles

ᱥᱟᱨᱟᱝ ᱥᱟᱨᱟᱝ

Sorbet d'hysop des Anges aux zestes de cédrat, fruits d'hivers aux herbes fraîches, feuilles croquantes de chlorophylle / Angel hyssop sorbet with citron zest, winter fruits and fresh herbs, chlorophyll tiles

ᱥᱟᱨᱟᱝ ᱥᱟᱨᱟᱝ

Condiment d'oranges sanguine bitter et truffe, crème glacée de foin, expression de chocolat chaud / Blood orange with bitter and truffle condiment, hay ice cream, hot chocolate essence

Laissez-vous guider par des accords minutieusement sélectionnés par Pierrick Fischer et ses équipes de sommellerie. / Let Pierrick Fischer and his Sommelier team guide you through carefully selected pairings

Accords Mets - boissons sans alcool 135€
Food pairings - no-alcoholic beverages 135€

Accords Mets - boissons 8cl 290€
Food pairings - beverages 8cl 290€