

Menu Nouvel An



31 décembre 2025

01 janvier 2026

Sous 2mm de glace...

Tartare d'omble chevalier fumé par nos soins, citron
caviar et vinaigrette à la feuille d'huitre

La tourte

A l'embeurré de choux, lard de la ferme de Rossanaz,
crèmeux au galopon et jus corsé

La truite du bassin aquacole Aixois

En boudin blanc truffé, sabayon au champagne et
oignons caramélisés

Ris de veau de lait de Chartreuse

Croustillant, jus crémé aux trompettes, gratin de polenta
au vieux margériaz

Notre incontournable fondue inversée aux fromages des Bauges, truffe et ail des ours

Safran des Bauges

Chocolat blanc et citron noir

Baba au gin de Savoie

Agrumes du Mas Schaller, romarin



170€ / personne hors boissons
Animation musicale

Sur réservation uniquement

