

LA TABLE DE

MADAME

— SIGNÉ L'AMI JEAN —

Sois pas timide...

Planche de charcuterie de bœuf l'Aitana - Espagne	34
Planche de cochonnaille de la Maison Baud et d'Éric Ospital	37
Truffe noire - <i>Melanosporum</i> - 10g	25

Début de repas

Potage Maman Philomène « Parmesan »	28
Retour de pistes, bouillon de poule détox	35
Straciatella, croustillant de légumes et douceur de Balsamique	30
Poulpe grillé, racines, saveur de montagne	39
Risotto de façon, travail de langue d'oiseau, petit Paris	34
Saumon de Fontaine, poireaux grillés, vinaigre de Banyuls	40
Gourmandise, terrine maison du père JÉGO	33

Viandes d'origine France



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris


CARTE

LA TABLE DE


MADAME

— SIGNÉ L'AMI JEAN —

Les Plats

Pêche du jour d'avant	50
Volaille de ferme en réconfort, finement crémée	45
Confit grillé de cochon façon soleil levant	49
Coquillettes d'enfant gâté truffées, dés de jambon	55
Veau de 7h, confit, grillé, jus de châtaigne	50
Cacao de topinambour, eau beurrée, croustillant 	30
Poutargue de bœuf, sauce au vin, racines paysannes	55

Le partage *Prix pour 2 personnes*

Bœuf confit, grillé, de race de sélection, brûlé à l'origan	100
La véritable fondue Savoyarde	90
Travail du jardinier, confit au bouillon 	70
Côte de cochon d'Eric Ospital rôtie sur os	100

Beus sucrés

Fromages des Alpes	30
Véritable riz au lait de l'Ami Jean	29
De la Savoie à la Bretagne, myrtilles	25
Absorbé de poire confite, sauce Oabika et pain d'épices	25
L'Enfance de Madame en renversée, à partager	36
Croque sel, cacao	29

Viandes d'origine France



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris