




MADAME

En attendant...

Figatelli braisé et ses toasts, pousses de moutarde	35
Planche de salaisons de nos montagnes	40
Planche de fromages affinés Pierre Gay MOF  (Crèmeux à la truffe, Pavé de Betz, Comté 24 mois, Beaufort d'alpage 18 mois)	45

Les prémices

Soupe de Madame aux 12 légumes 	28
Soupe à l'oignon en lutage, pâte feuilletée, beaufort 	30
Thon rouge mariné et fumé au bois de hêtre, émulsion fenouil, wasabi	38
Carpaccio de rumsteak Black Angus, brucciu aux agrumes, pesto de cresson	36
Oeuf de poule mollet en façon Moscovite, crèmeux aux herbes, tartelette, sabayon caviar estragon, salicornes frites	40
Butternut confit à l'orange sur son palet breton, noisettes, praliné, caramel de cédrat 	35

Ça se partage

Côte de bœuf origine Pays Baltes (affinée 45 jours) servie avec ses champignons, légumes de saison, frites, purée et jus de viande corsé.	20/100gr
Boîte de Mont-d'or chaude, pommes de terre grenailles (prix pour 2 personnes)	60
Fondue savoyarde de tradition : Meule de Savoie, Abondance, Beaufort (prix pour 2 personnes)	100

Viandes d'origine France et Union Européenne



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

Pour les problèmes d'allergies, nous tenons à votre disposition un document spécifique

MADAME

Les Plats

Filet de boeuf Aberdeen sur un air de Rossini (Truffe noire Melanosporum, Fois gras mi-cuit, jus de boeuf aux griottes flambées, mille-feuille de roseval)	72
Ma poulette dans tous ses états : poularde de Bresse, jus lié au coing et à la fève de tonka, chou confit au vieux porto, truffe mélanosporum	60
Bar sauvage au céleri confit à la poire, émulsion champagne, baies roses	65
Entre terre et océan, selle d'agneau rosée en Wellington (Anchois, câpres, olives Kalamata, nori, jus d'agneau perlé, endives braisées aux agrumes)	55
Risotto aux betteraves et hibiscus, émulsion parmesan, crumble (V)	42

Les caresses d'une faim de gourmands

Le Fiadone aux agrumes (V)	20
Flan d'antan (V)	20
Le feuille à feuille autour de la noisette et de la truffe (V)	32
Ile flottante à partager servie avec ses 3 crèmes anglaises (Fève tonka noisettes, Baie de Tasmanie, Géranium et vanille) (V) <i>prix par personne</i>	26
Fraîcheur de Granny Smith parfumée aux herbes, sorbet pomme (V)	26
Cappuccino végétal passionnément chocolat (V)	28

Viandes d'origine France et Union Européenne



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

Pour les problèmes d'allergies, nous tenons à votre disposition un document spécifique