

Éclats de |M|inuit

Caviar sur blinis et crème de vodka

**Ballotine de homard et confit de poireaux
ravigote**

**Filet de féra rôti, jus aux agrumes, baby
carottes glacées au miel de Savoie et jeunes
pousses d'endives braisées**

**Tournedos de dos de boeuf Rossini, croustillant
de pommes de terre, légumes braisés**

Briochine transalpine

"L'ornement "

Mousse chocolat Dulcey

Praliné coulant, noix de Grenoble

Compotée de poires

Biscuit moelleux aux noix

Ce menu est proposé au prix de 120€ par personne.

Menu enfant 35€

**Filet de boeuf et Le petit ornement
chocolaté**

Éclats de |M|inuit

Caviar on blinis with vodka cream

**Lobster ballotine with ravigote leek
confit**

**Roasted fera fillet, citrus juice, baby glazed
carrots with Savoy honey and braised young
endive leaves**

**Rossini beef tournedos, crispy potatoes and
braised vegetables**

Transalpine brioche

"The Ornament "

Dulcey chocolate mousse

Runny Grenoble walnut praline

Pear compote

Soft walnut biscuit

This menu is priced at €120 per person.

Children's menu €35

**Beef fillet and the little chocolate
ornament**