l'Artisan | RESTAURANT

Entrées

Œuf mollet / Soupe à l'oignon / Jardinière de légumes **14**

Thon de ligne mariné / Prune fumée / Salade de fenouil **15**

Chou de Bruxelles rôtis / Polenta crémeuse / Sauce au poivre **12**

Plats

Veau de Savoie / Purée de potimarron /
Butternut & chou blanc **28**

Truite confite / Betteraves & freekeh / Emulsion à la mélisse **27**

Tournedos de carottes / Purée d'épinards
Béarnaise & pommes de terre **24**

Fromage

Crème d'Epoisses / Olives noires & noisettes / Verjus **10**

Desserts

Poire pochée / Sablé aux épices / Chantilly mentholée **10**

Namelaka chocolat / Gingembre / Financier & pralinoise **10**

Menu 3 Temps 44€

Au choix parmi les plats de la carte
(Supplément fromage 10€)

●

Menu 4 Temps 54€

Selon l'inspiration du chef - Servi à l'ensemble de la table
(Supplément fromage 10€)

Prix net service compris

L'Artisan | RESTAURANT

Starters

Perfect Egg / Onions Soup / Vegetable mix **14**

Marinated line caught tuna / Smoked Plum / Fennel salad **15**

Roasted Bruxelles sprout / Creamy polenta / Green pepper sauce **12**

Mains

Savoie veal / Pumpkin purée / Butternut & white cabbage **28**

Confit trout / Beetroots & freekeh / Lemon balm emulsion **27**

Carrot steak / Spinach purée / Béarnaise & potatoes **24**

Cheese

Epoisses cream / Black olive & hazelnut / Verjuice **10**

Desserts

Poached pear / Spiced shortbread / Mint chantilly **10**

Chocolate namelaka / Ginger / Pralinoise & Financier **10**

---

3 - Courses menu 44€

To pick from the carte

(Extra cheese plate 10€)

●

4 - Courses menu 54€

Depending on the chef's inspiration – Serve to all the table

(Extra cheese plate 10€)

Net price including service