

# Saveurs Alpines

98€ par personne  
Avec un verre de Champagne Barons de Rothschild  
Cuvée Brut et les amuse-bouches du Chef

## Plats

Véritable fondue des Alpes  
(Appenzeller, Comté AOC et Beaufort AOP)

*ou*

Raclette d'exception IGP en demi-meule

*ou*

Tartiflette au Reblochon fermier de Savoie AOP  
sur tartine de pain de campagne

## Garnitures

Noix de jambon blanc, viande des Grisons,  
véritable rosette de Lyon, pommes de terre  
et salade de jeunes pousses

## Desserts

Tarte du Champsaur à la myrtille  
*ou*  
Choix de dessert du restaurant Epona

# Menu Alpin

119€ par personne

Avec un verre de Champagne Barons de Rothschild  
Cuvée Brut et les amuse-bouches du Chef

## Saint-Jacques

Noix de saint-jacques crues, cube de glace aux agrumes,  
caviar de la Maison Sturia

## Saint-Pierre

Saint-Pierre rôti, panais et clémentines,  
bouillon de noix torréfiées et truffes fraîches râpées

## Cerf

Filet de cerf au genièvre, topinambours et café,  
jus infusé au cascara, truffes fraîches râpées

## Desserts

Pré dessert de saison

Crèmeux aux cèpes, sirop d'érable,  
sorbet cassis et sapin