



<b>Légumes d'hiver de nos producteurs</b> Douceur parmesan - betterave - émulsion raifort	35 €
<b>Végétal de langoustines</b> Jus de carottes rouges pomelos et carvi Graines de kacha et sorbet coraillé	47 €
<b>L'œuf poché des prés et des rivières</b> Frioles d'escargots et cuisses de grenouilles	39 €
<b>Foie gras frais de canard des Landes</b> Jus végétal céleri - Granny Smith - truffe Tuile de pain	45 €
<b>Gratin de Crozet de Savoie fait maison</b> Emulsion de diot fumé Texture de Beaufort	37 €
<b>Ecrevisses – poularde et cèpes</b> Fondue d'oignons de Roscoff Sucs de carapaces - cèpes et sablé aux céréales	43 €

## POISSONS

<b>Melba de Coquille Saint-Jacques</b> Croque polenta au Beaufort Cappuccino de champignons	61 €
<b>Saint-Pierre</b> Géométrie de butternut - panais Piquillos - chorizo - encornet et vin rouge	62 €
<b>Bar de ligne</b> (2 services) Cuit au plat - fin ragoût de légumes d'hiver Croustillant de poireau - purée de céleri Bouillon parfumé	63 €

## VIANDES

<b>Agneau du Pays</b> (2 services) Carré - filet rôti - ris d'agneau Croustillant d'épaule confite Jus et consommé relevés aux épices	61 €
<b>Canette d'Alice</b> Poitrine cuite sur l'os Pithiviers de cuisse braisée Jus de cuisson orgeat - miel - orange	59 €
<b>Chevreuil de Chasse</b> Dos cuisiné au Sautoir Chutney de dattes - mini endive Coings - myrtilles sauce poivrade	63 €
<b>Cochon de lait</b> (2 services) Carré fondant caramélisé Poitrine confite - condiment à l'anchois Compotée de pieds aux champignons, émulsion truffe Jus curcuma	60 €

## FROMAGES

20 €

Les Alpagnes à l'assiette

## DESSERTS

24 €

### Biscuit de Savoie

Cœur coulant aux myrtilles  
Barre de cheesecake aux myrtilles et son sorbet  
Cuit minute

### Poire de Savoie

Pochée et confite - Arlette au parfum de pain d'épices  
Glace spéculos - crumble - tuile  
Servie tiède

### Barm's exotique

Coque de meringue  
Cubes de fruits mangue - ananas poêlé et cru  
Ananas séché - chantilly - sorbet passion  
Coulis ananas rôti - coulis mangue

### Tarte fine au chocolat amer

Glace vanille - glace choco-café  
Pâte sablée au café - tuile de pain aux fruits secs  
Cuit avant le service

### Grand chocolat des Barmes

Streusel cacao - biscuit chocolat  
Crémeux Manjari - ganache Jivara au poivre Sechouan  
Glace chocolat Macaé

### Topinambour - coco et chocolat blanc

Sorbet coco  
Siphon topinambour - ganache chocolat blanc  
Chips



## MENU DE SAISON

130 €

### Jeux de légumes d'hiver de nos producteurs

Douceur parmesan – betterave – Raifort

### Bar de ligne

Petits légumes - condiment trévisé

Emulsion au safran de Savoie

### Agneau du Pays

Croustillant d'épaule confite

Jus aux épices

### Les Alpagnes à l'assiette

### Poire de Savoie

Arlette

Glace spéculos – crumble



## MENU DEGUSTATION

175 €

### Foie gras frais de canard

Céleri - pomme - truffe

### Friole d'escargots

Cuisses de grenouilles

### Melba de Saint-Jacques

Croque polenta - cappuccino de champignons

### Végétal d'écrevisses

Salsifis - jus de carotte rouge

Graines de Kacha

### Poitrine de pigeon dorée

Sa cuisse confite

Fruits et légumes d'hiver

### Les Alpagnes à l'assiette

Dessert