



E N S A T I O N S

CHAMPIGNON CUIT EN COCOTTE

Bouillon filtre idée d'un café des sous-bois.

ENDIVE HYBRIDE

Poire et noix, beurre de racine fumé à la sciure de poirier, une touche de foie gras.

ST JACQUES ROTIE A L'ETOUFFEE

Au beurre de barbe, blanc de poireaux de la vallée et truffe noire, jus de pluches.

COTE D'AGNEAU SERVIE SANS COTE

Immersion dans les pâturages, oseille et caviar, jus au lait de brebis.

LE TOPINAMBOUR COMME UN MUESLI.

190€

BAUMANIERE
1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements



SIGNATURE

BLETTE NACREE

Truffe noire servie épaisse, crème double.

AU CŒUR D'UN CHOU FLEUR ROTI

Vinaigrette de fond de plaque.

LANGOUSTINE EN COQUILLE

Sur la flamme, algues compressées, beurre de tête au petit lait et sarrasin.

TRUITE IMPREGNEE AU BOIS DE SAPIN

Viennoise d'amande et pain brûlé, sauce topinambour à manger.

RIS DE VEAU GLACE

Salsifis de Monsieur Favrin braisés, yaourt de Savoie, jus tranché au Mélilot.

PANAIS CUIT EN PAPILLOTE

Agrumes et safran des Bauges.

245€

BAUMANIERE
1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements