Le Prélude Gourmand

Délicatesse de foie gras confit mariée à l'acidité lumineuse des fruits exotiques

Les Trésors de la Baie

Effeuillé de noix de Saint-Jacques de nos côtes, soyeux de potimarron et copeaux affinés de Beaufort d'alpage

L'Écrin du Lac

Omble chevalier, déclinaison de betteraves terriennes et subtile infusion de café torréfié

La Tradition de Fête

Suprême de chapon fermier confit, mousseline de panais au beurre noisette, nappé d'un jus perlé au vin jaune du Jura

La Surprise des Alpages

La Surprenante Alchimie

Praliné noisette, crème diplomate praliné, Crémeux truffe, biscuit joconde

Les mignardises