



La Table de l'Incomparable ❁
Chef Antoine Cevoz-Mamy



MENUS DE FIN D'ANNÉE
Noël 2024 & Nouvel An



Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande

Prix nets, service inclus



Menu du Réveillon de Noël - 24 Décembre



La Montagne, le Lac et ses Rives maraîchères

*

Crozets de Savoie maison, Champignons et Herbes de cueillette, Tête de moine AOP

*

Saint-jacques et Truffe blanche d'Alba

*

Tagète et Eau-de-vie de Gentiane, Agastache

*

Saint-Pierre des côtes Bretonnes et Vin jaune du Jura, Chorizo Bellota

*

Pintade de Bresse et Truffe noire du Périgord

*

Sélection très affinée de la Laiterie des Marches

*

Citron jaune et Poivre noir de Madagascar

*

Praline de Savoie, Amande et Vanille

*

Chocolats et gourmandises Sylvestre



179€

(hors boissons)



Menu du Déjeuner de Noël - 25 Décembre



La Montagne, le Lac et ses Rives maraîchères

*

Saint-jacques et Truffe blanche d'Alba

*

Caviar Kristal et Cochon de Savoie Mangalica

*

Saint-Pierre des côtes Bretonnes et Vin jaune du Jura, Chorizo Bellota

*

Pintade de Bresse et Truffe noire du Périgord

*

Citron jaune et Poivre noir de Madagascar

*

Praline de Savoie, Amande et Vanille

*

Chocolats et gourmandises Sylvestre



159€

(hors boissons)



Menu de la Saint Sylvestre - 31 Décembre



La Montagne, le Lac et ses Rives maraîchères

*

Crozets de Savoie maison, Champignons et Herbes de cueillette, Tête de moine AOP

*

Saint-jacques et la Truffe blanche d'Alba

*

Oursins de Normandie, Pomme de terre, Spiruline

*

Tagète et Eau-de-vie de Gentiane, Agastache

*

Saint-Pierre des côtes Bretonnes et Vin jaune du Jura, Chorizo Bellota

*

Caviar Kristal et Cochon de Savoie Mangalica

*

Pintade de Bresse et Truffe noire du Périgord

*

Sélection très affinée de la Laiterie des Marches

*

Citron jaune et Poivre noir de Madagascar

*

Praline de Savoie, Amande et Vanille

*

Chocolats et Gourmandises Sylvestre



219€

(hors boissons)