



L'INCOMPARABLE

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)