

# Cuisine savoyarde du chef Marc Veyrat, en sa compagnie



Prix net TTC, en euros. Service compris

**Apéritif, on picore selon l'humeur du chef...**  
Pormonier en croûte, oignons confits, jambon d'ici 28

### **Entrées**

Soupe de potiron, châtaigne, écume de muscade 35  
Salade inédite de ma famille, parfumée à la grenadine 31  
Les œufs à l'Oxalis des sous-bois du Marco 32

### **Plats**

Légumes oubliés d'hier sabayon de truffes 59  
Omble chevalier, arômes de sous-bois 72  
Filet de bœuf en croûte, jus de Chenopode 88  
Potée Mégevanne, émulsion de truffes 95  
Fromage de chez moi, truffes, coulis pour 2 personnes 135

### **Garnitures**

Frites de polenta 10  
Légumes oubliés 10  
Purée comme je l'aimais enfant 10  
Salade de grenadine des Alpes 10

L'égouttoir des quatre fromages, capitaines de chez nous 25  
(Beaufort, Reblochon, Tomme, Chevrotin)

### **Desserts**

Buffet de desserts de mon enfance 29  
Tulipe glacée à la poire de Noël 35