



“ Ici la cuisine suit le pas du cueilleur, le rythme du vent, la patience des saisons. Elle naît d'un ruisseau, d'une feuille, d'une fleur que l'on reconnaît et que l'on attend. Chaque plat porte une trace du paysage: l'amertume d'une racine d'altitude, l'acidité vive d'une herbe de lisière, la douceur et le calme d'un lac à l'aube.

Bienvenue dans cette nature transposée sur chaque assiettes, où les plantes et herbes sauvage se révèlent au fil de l'expérience. ”

*MICKAËL FURNION*



# REFLETS D'EAU DOUCE

5 Compositions  
76.

## Le Mélilot

Haricots vert du Tremblay et caillé



## L'Oxalis

Tomate imprégnée et sorbet



## La Verveine

Écrevisses du Rhône, bisque concentrée et melon



## La Berce

Omble chevalier, courgette fleur et coquillages



## La Fleur de Sureau

Ce



## La Reine des Prés

Pêches



Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.

# LACS ET CIMES

7 Compositions  
97.

## Le Mélilot

Haricots vert du Tremblay et caillé



## L'Oxalis

Tomate imprégnée et sorbet



## La Verveine

Écrevisses du Rhône, bisque concentrée et melon



## La Berce

Omble chevalier, courgette fleur et coquillages



## L'Achillée Millefeuille

Suprême de pigeon, rhubarbe et petit épeautre



## Travail autour de nos Alpagnes

Fromages cuisinés ou affinés



## La Fleur de Sureau

Clafoutis de ma grand mère



## La Reine des Prés

Abricot rôti, crémeux riz au lait

Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.



# REMERCIEMENTS

J'ai à cœur de vous présenter mes partenaires, mes complices, ces hommes et femmes passionnés par leurs métiers qui me permettent de travailler au quotidien avec des produits d'exception.

La Boucherie des Halles : Stéphane Milleret, Chambéry (73)

La Criée Savoyarde : Alex Tardio, Chambéry (73)

Le Rucher des Abeilliers : Anna et Pierre Bonnet, Dullin (73)

Le Moulin de Chanaz : Annie et Sébastien Miley, Chanaz (73)

La Ferme du Marais : Guillaume et Sophie Fantin, La Biolle (73)

Le Bonheur est dans le Nid: Laurent Besson, Entrelacs (73)

Les Caves d'Affinage De Savoie : Eric Maibourg, Rognaix (73)

Vinaigrerie Millefaut & Badin : Benoit Badin, La Biolle (73)

Coopérative du Tremblay: Laurent Favet, La Motte Servolex (73)

Comme Autrefois : Jérémie Thiebault, Aix les bains (73)

Physalis : Isabelle Cavallo, Chambéry (73)

