



“ 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 assiette, où les plantes et
herbes sauvages se révèlent au fil de
l'expérience. ”

MICKAËL FURNION



LA PROMESSE DU TEMPS

7 Compositions

220.

La Berce

Saint Jacques et caviar primeur



L'Achillée Millefeuille

Cardons comme à Lyon et truffe noire



La Verveine

Homard, céleri cremeux



La Tanaisie

Courge et truffe blanche



Le Mélilot

Poularde de la Chambotte, topinambour et vin jaune



Travail autour de nos Alpes

Moelleux du Revard, truffe noire



La Tanaisie

Chocolat et cazette



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.