

# Préambule d'Aventures

41 €

## **Les Choux-Fleurs · Cauliflowers**

Bergamote - Œufs de Brochet fumé

*Bergamot - Smoked pike roe*

## **La Saint-Jacques · Scallops**

Champignons bruns La Motte-Servolex - Cèpes

Céleri - Poivre des Cimes - Sabayon Café

*Local Mushrooms - Porcini Praline*

*Dashi of Celery - Timut pepper - Sabayon Café*

**Carte créée par le Chef Camille VALLET  
et le chef pâtissier Sébastien Deléglise,  
en collaboration avec le Chef Romuald FASSET,   
Meilleur Ouvrier de France 2004.**

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.  
Nos plats sont maison : élaborés sur place à partir de produits bruts.

*We can indicate you the origin of our products.*

*Our dishes are homemade: locally developed from raw products.*



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

# Au fil de l'Eau

58 €

## **L'Ombre Chevalier confit - *Artic char***

Beurre de Roussanne - Agrumes - Chanterelles - Navets - Noisettes

*Roussanne Butter - Citrus Vinaigrette - Chantelles - Turnips - Hazelnuts - Chanterelles - Turnips - Hazelnuts*

## **Les Poissons des Lacs - *Fish from the lakes***

Filet de Truite – Brochet – perche -

Beurre blanc Chignin - Yuzu - Fera fumée

*Trout - Pike and perch mousseline*

*Chignin-Bergeron white butter - Yuzu - Smoked Fera*

# Cap vers les Hautes Terres

68 €

## **Le Chevreuil - *Venison***

Betterave de pleine terre - Clémentine - Oignon –

Myrtilles et Mondeuse en Réduction

*Field beetroot - Clementine - Caramelised onion*

*Blueberries and Mondeuse reduction*

## **La Poularde de Bresse - *Bresse Poulard***

En deux services : Le suprême rôti - La cuisse confite

Céleri - Citron noir - Noix - Jus court

*Two courses: Roasted supreme - Confit leg*

*Celery flavoured with black lemon - Walnuts - Juice with walnut oil*



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

# Traversée des Pâturages

23 €

Chariot de fromages de Savoie  
*Chariot of Savoie cheeses*

# Douceurs Ultimes

Desserts signés Sébastien Deléglise,  
Trophée Passion Dessert 2023

25 €

## **Le Caramel**

Cardamome - Sarrasin – Poire - Texture croustillante  
*Cardamom cream - Buckwheat sorbet - Tart pear - Crunchy texture*

## **Le Coing confit • Quince**

Meringue - Main de Bouddha - Châtaigne  
*Meringue - Buddha's hand in emulsion - Chestnut*

## **La Vanille de Madagascar • Vanilla**

En variation : Polenta - Ganache montée - Pomme de Savoie  
*Variations: Creamy polenta - Ganache montée - Savoy apple*



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

# Menu Grande Expédition

Menu en 7 services  
pour l'ensemble de la table  
*7 courses menu for the whole table*

178 €

## **Les Choux-Fleurs • Cauliflowers**

Bergamote - Œufs de Brochet fumé  
*Bergamot - Smoked pike roe*

## **La Saint-Jacques • Scallops**

Champignons bruns La Motte-Servolex - Cèpes  
Céleri - Poivre des Cimes - Sabayon Café  
*Local Mushrooms - Porcini Praline*  
*Dashi of Celery - Timut pepper - Sabayon Café*

## **Le Beaufort**

Polenta de Savoie - Citron confit  
*Savoy Polenta - candied lemon*

## **Les Poissons des Lacs • Fish from the lakes**

Filet de Truite – Brochet – perche -  
Beurre blanc Chignin - Yuzu - Fera fumée  
*Trout - Pike and perch mousseline*  
*Chignin-Bergeron white butter - Yuzu - Smoked Fera*

## **Le Chevreuil • Venison**

Betterave de pleine terre - Clémentine - Oignon –  
Myrtilles et Mondeuse en réduction  
*Field beetroot - Clementine - Caramelised onion*  
*Blueberries and Mondeuse reduction*

## **La Madeleine**

Agrumes - Miel de Savoie – Glace Pollen – Sauce Suzette  
*Citrus fruit - Savoy honey - Icecream pollen - Suzette sauce*

## **Dessert au choix • Choice of dessert**



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

# Menu Randonnée Alpine

Menu en 4 services  
pour l'ensemble de la table  
*4 courses menu for the whole table*

149 €

Suivez la cordée des « chefs explorateurs » dans une approche gastronomique qui fait écho à l'esprit d'aventure : des saveurs en équilibre, des textures qui se répondent, le tout dans un esprit à la fois audacieux et ancré dans la tradition alpine.

Entrée - Poisson - Viande - Desserts aux choix

*Follow the cordée of "explorer chefs" in a culinary approach that echoes the spirit of adventure: flavors in balance, textures in harmony, all within an approach that is both bold and rooted in Alpine tradition.*

*Starter - Fish - Meat - Choice of desserts*

# Menu Itinéraire sur-mesure

Un voyage culinaire personnalisé, conçu avec soin pour répondre à chaque préférence alimentaire, et offrir une expérience de haute cuisine alpine en totale liberté.

*A personalised culinary itinerary, carefully designed to cater for every dietary preference, offering an experience of Alpine haute cuisine in total freedom.*



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*