

Menu Grande Expédition

Menu en 7 services

7 courses menu

178 €

Choux-Fleurs · Cauliflowers

Bergamote – Coriandre – Œufs de Brochet fumé

Bergamot – Coriander – Smoked pike roe

Saint-Jacques · Scallops

Champignons bruns – Praliné de Cèpes – Céleri

Mushrooms – Porcini Praline – Celery

Beaufort

Polenta de Savoie – Citron confit – Oignons grillés

Savoy Polenta – Candied lemon – Grilled onion

Sandre et Brochet · Pikeperch and Pike

Beurre blanc Chignin-Bergeron – Yuzu – Sandre fumé

Chignin-Bergeron white butter – Yuzu – Smoked pikeperch

Filet de Chevreuil · Venison

Betterave – Clémentine – Myrtilles et Mondeuse en réduction

Field beetroot – Clementine – 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

Accord mets et vins autour de la Savoie

En 3 temps 40 € – En 5 temps 60 €



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

Menu Randonnée Alpine

Menu en 4 services

4 courses menu

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 – Dessert 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 dessert

Menu Végétal Sur-mesure

Un voyage culinaire personnalisé, avec une suite de plats végétariens servis en parallèle d'un des menus, chaque préférence alimentaire, et offrir une expérience de haute cuisine alpine en totale liberté.

A personalized culinary itinerary, with a suite of vegetarian dishes served alongside one of the menus, offering an experience of Alpine haute cuisine in total freedom.



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

Préambule d'Aventures

41 €

Choux-Fleurs · Cauliflowers

Bergamote – Coriandre – Œufs de Brochet fumé

Bergamot – Coriander – Smoked pike roe

Saint-Jacques · Scallops

Champignons bruns – Praliné de Cèpes – Céleri

Mushrooms – Porcini Praline – Celery

**Carte créée par le Chef Camille VALLET
et le chef pâtissier Sébastien DELEGLISE,
en collaboration avec le Chef Romuald FASSENET,
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 €

Ombre Chevalier · *Artic char*

Navets et Chanterelles – Vinaigrette d'Agrumes

Turnips and local mushrooms – Citrus Vinaigrette

Sandre et Brochet · *Pikerperch and Pike*

Beurre blanc Chignin-Bergeron – Yuzu – Sandre fumé

Chignin-Bergeron white butter – Yuzu – Smoked Pikerperch

Cap vers les Hautes Terres

62 €

Filet de Chevreuil · *Venison*

Betterave – Clémentine – Myrtilles et Mondeuse en réduction

Field beetroot – Clementine – Blueberries and Mondeuse reduction

72 € / pers

Poularde de Bresse servie pour 2 personnes · *Bresse Poulard*

Le suprême en cocotte de Noix – Pulpe de panais

La cuisse confite – Céleri rôti – Sauce Albufera

Roasted supreme in nuts casserole – Parsnip pulp

Confit leg – Roasted Celery – Albufera Sauce



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 €

Poire & Sarrasin · Pear & Buckwheat

Crème Cardamome – Glace Sarrasin – Sauce Poire

Cardamom cream – Buckwheat sorbet – Pear sauce

Coing & Main de Bouddha · Quince & Buddha's hand

Croustillant Châtaigne – Coing confit – Meringue vaporeuse

Chesnut crisp – Candied quince – Meringue

Vanille de Madagascar & Pomme · Vanilla & Apple

Polenta – Praliné – Pomme de Savoie

Polenta – Praliné – Savoy apple



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

Nos fournisseurs

- Huilerie Beaujolaise (69) : Huiles et Vinaigres
- Le Moulin Taron (39) : Farine et Semoule de maïs torréfié
- Ferme des Treize Fontaines à Brézins (38) : Huile de noix
- Escargots de Billième (73)
- Maison JA Savoie Mont Blanc (73) : Boucher
- La Famille MIERAL (01) : Volailles de Bresse
- Éric Roy, Les Jardins du Roy (37) : Légumes
- Serge JAY (73) : Sérac, Tomme de Brebis et Yaourt
- Damien ALBERT (73) : Beaufort
- La Cave d’Affinage de Rognaix (73) : Fromages
- Valrhona (26) : Chocolat
- Vincent BALLOT Meilleur Ouvrier de France (70) : Cafés
- Pisciculture MURGAT (38) : Omble Chevalier
- Fleur Délice (26) : Maraîcher
- Les Agrumes Bachès (66)

