

# Menu Grande Expédition

Menu en 7 services

7 courses menu

178 €

## **Fleur de Betterave • Beetroot flower**

Truite marinée – Citron Caviar – Pastis des Alpes  
*Marinated trout – Finger Lime – Pastis from the Alps*

## **Saint-Jacques • Scallops**

Champignons bruns – Praliné de Cèpes – Consommé de Céleri  
*Mushrooms – Porcini Praline – Celery broth*

## **Beaufort**

Polenta de Savoie – Citron confit – Oignons grillés  
*Savoy Polenta – Candied lemon – Grilled onion*

## **Fera du Léman • Fera fillet from Léman**

Purée de Choux-fleurs et Pistache – Sabayon Bergamotte  
*Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon*

## **Ris de Veau Français - French sweetbreads**

Zestes d'Orange – Déclinaison de Carottes –  
Jus aux éclats de Châtaignes  
Orange zests – Declination of carrots – Chestnut juice

## **Glace Pollen • Icecream pollen**

Lait gélifié aux écorces de cacao – Miel de Savoie – Sauce Suzette  
*Jellied milk with cocoa nibs – Savoy honey – Suzette sauce*

## **Poire & Sarrasin • Pear & Buckwheat**

ou / or

## **Vanille de Madagascar & Pomme • Vanilla & Apple**

Accord mets et vins autour de la Savoie

En 3 temps 50 € – En 5 temps 70 €

Exploration sans alcool 50 €



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 €

## **Fleur de Betterave · Beetroot flower**

Truite marinée – Citron Caviar – Pastis des Alpes  
*Marinated trout – Finger Lime – Pastis from the Alps*

## **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 €

## **Fera du Léman · Fera fillet from Léman**

Purée de Choux-fleurs et Pistache – Sabayon Bergamotte  
*Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon*

## **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**

Préssé de Topinambour et Truffe – Myrtilles et Mondeuse en réduction  
*Jerusalem artichoke and truffle millefeuille – Blueberries and Mondeuse reduction*

64 € / pers

## **Poularde de Bresse en 2 services 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*

64 €

## **Ris de Veau Français - French sweetbreads**

Zestes d'Orange – Déclinaison de Carottes –  
Jus aux éclats de Châtaignes  
*Orange zests – Declination of carrots – Chestnut juice*



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*

## **Café & Chocolat · Coffee & Chocolate**

Chocolat croustillant – Praliné café – Glace Café vert

*Crispy chocolate – Coffee Praliné – Green coffee Ice cream*

## **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
- 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
- Fleur Délice (26) : Maraîcher
- Les Agrumes Bachès (66)
- Truffe ALENA (33)
- Fera LEMAN (74)
- Pisciculture PETIT (01) Truite
- Diot de Savoie (73) Montcharvin

