

MENU DECOUVERTE

Ce menu est élaboré autour de produits de saison que nous offre la nature. Découvrez vos plats au fur et à mesure du service.

Un repas est un moment de partage, et dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table à partir de six personnes.

En 3 plats, fromage et dessert 88€

Sélection Accord mets et vins 55€

.....

En 5 plats, fromage et dessert 118€

Sélection Accord mets et vins 78€

La Carte

Entrées

<i>La soupe de pommes de terre de mon grand-père</i>	<i>54€</i>
<i>Céleri-rave à la Grenobloise</i>	<i>28€</i>
<i>Ravioles de canard, jus rouge végétal</i>	<i>33€</i>

Poissons

<i>Truite Royale, sauce reine des prés</i>	<i>43€</i>
<i>Homard(ine), choux de Bruxelles</i>	<i>68€</i>
<i>Turbot sauvage, sauce matelote</i>	<i>66€</i>

Viandes

<i>Caneton, épices de Savoie</i>	<i>58€</i>
<i>Chevreuil, gentiane</i>	<i>68€</i>
<i>Poularde, sauce Albufera</i>	<i>56€</i>

Assiette de fromage à ma façon 14€

Chariot de fromages 18€

Desserts

Sésame toasté, passion et guanja 18€

Chocolat macaé 62% 18€

Poire rôtie, vanille et sobacha 18€

Yaourt fermier, clémentines 18€

Nos fournisseurs

Légumes Adrien Billard (La Motte-Servolex, Savoie)

Viandes Olivier Metzger (Rungis, Paris),

Bruno Revel (Chambéry, Savoie)

Poissons Philippe Nadaud (Chambéry, Savoie)

Fromages Caves d'affinage de Savoie (Rognaix, Savoie)

Persillé de Tignes Paulette Marmottan (La Savine, Savoie)

Bleu de Termignon Frederic Muller (Termignon, Savoie)

Chocolats Sandrine Chappaz (Saint-Laurent-du-Pont, Isère)

Pains Maison Chevallot (Séez, Savoie)