

MENU GRANDE EXPÉDITION

165 €

Suivez le Chef Guide Josselin JEANBLANC

Dans la découverte d'un menu hors-piste,
Laissez-vous guider dans ce moment d'exploration...

*Follow the « Guide Chef » Josselin JEANBLANC
In the discovery of an off-piste menu,
Let us guide you in this moment of explorations...*

MENU TRUFFE

155 €

Poireau de Savoie en Vinaigrette et Truffe Noire, condiment à l'Estragon
Savoy Leek in Vinaigrette, Black Truffle, Tarragon condiment

Saint-Pierre cuit vapeur, Chou-Fleur à la Crème truffée
Sauce Citronnelle aux Coquillages
*John Dory Fish cooked in Rapeseed Oil, Cauliflower with Truffle Cream
Lemongrass Sauce with Shellfish*

Poularde de Bresse sauce Albufera, Cuisse confite puis grillée, Suprême rôti
Bresse Chicken with Albufera sauce, Grilled and Candied Leg, Roasted supreme

Notre Sélection de Fromages Frais et Affinés
Our Selection of Fresh and Refined Cheeses

Textures chocolatées et sablé de Gaudes, Vinaigre de Miel réduit, Glace à la Truffe
Chocolate Textures and toasted Corn Shortbread, Reduced Honey Vinegar, Truffle ice cream

MENU DU REFUGE

115 €

Foie Gras de Canard marbré de Myrtilles et Amandes,
Chutney d'Oignon rouge et Caramel de Datte

*Duck Foie Gras marbled with Blueberries and Almonds,
Red Onion Chutney and Date Caramel*

ou / or

Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Caviar Pétrossian,
Marinade de Légumes et gel de Kalamansi

Scallops carpaccio and Pétrossian caviar, Vegetable marinade and Kalamansi gel

—

Omble Chevalier cuit au Beurre de Vin Jaune,
Radis Glaçons, Chanterelles et Noisettes, Vinaigrette Pain d'épices

*Arctic Char cooked in a Vin Jaune Butter, White Radishes, Chanterelles, Hazelnuts, Gingerbread
Dressing*

—

Filet de Pigeonneau rôti, la Cuisse confite,
Farcement Savoyard et Jus corsé de Mondeuse

Roasted Pigeon fillet, candied Legs, Savoyard stuffing and Mondeuse jus

—

Notre Sélection de Fromages Frais et Affinés
Our Selection of Fresh and Refined Cheeses

—

Blé de Savoie au Lait Vanillé, Sorbet Tatin et mousseux Amande amère
Savoy Wheat with Vanilla Milk, Tatin Sorbet and bitter Almond mousse

ou / or

Ganache au Thé noir Bergamote, crémeux et sorbet Citron, Confit de Clémentines
Bergamot black Tea ganache, Cream and Lemon Sorbet, Clementine Glace

MENU DE CORDÉE

95 €

Une entrée et un plat au choix du Menu du Refuge, Fromage ou Dessert.
An starter and a dish to choose from the Refuge Menu, Cheese or Dessert.

MENU VÉGÉTARIEN

Le chef vous propose une suite de plats végétariens servis en parallèle d'un des menus.
The chef proposes vegetarian dishes served in parallel of one of the menu.

ENTRÉES / STARTERS

45 €

Poireau de Savoie en Vinaigrette et Truffe Noire, condiment à l'Estragon
Savoy leek in Vinaigrette, Black Truffle, Tarragon condiment

Foie Gras de Canard marbré de Myrtilles et Amandes,
Chutney d'Oignon rouge et Caramel de Datte
Duck Foie Gras marbled with Blueberries and Almonds, Red Onion Chutney and Date Caramel

Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Caviar Pétrossian,
Marinade de légumes et gel de Kalamansi
Scallops carpaccio and Pétrossian caviar, Vegetables marinade and Kalamansi gel

POISSONS / FISHES

55 €

Omble Chevalier cuit au Beurre de Vin Jaune,
Radis Glaçons, Chanterelles et Noisettes, Vinaigrette Pain d'épices
Arctic Char cooked in a Vin Jaune Butter, White Radishes, Chanterelles, Hazelnuts, Gingerbread Dressing

Saint-Pierre cuit vapeur, Chou-Fleur à la Crème truffée,
Sauce Citronnelle aux Coquillages
John Dory Fish cooked in Rapeseed Oil, Cauliflower, Lemongrass Sauce with Shellfish

Noix de Saint-Jacques en viennoise d'Agrumes,
Endives de pleine terre grillées et Beurre d'Orange
Citrus breaded Scallops, Grilled Chicories and Orange Butter

VIANDES / MEATS

65 €

Poularde de Bresse sauce Albufera, Cuisse confite puis grillée, Suprême rôti
Bresse chicken with Albufera sauce, Confit then grilled thigh, Roasted supreme

Ris de Veau doré au sautoir, Jus aux éclats de Châtaignes,
Gnocchis de Butternut et Trompettes poêlées
Veal Sweetbread in a sautoir, Chestnut juice, Butternut Gnocchi and Seared Black Trumpets

Pigeonneau rôti, la Cuisse confite,
Farcement Savoyard et jus corsé de Mondeuse
Roasted fillet of Pigeon, candied leg, Savoyard stuffing and Mondeuse jus

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products. All taxes included.

FROMAGES

20 €

Notre Sélection de Fromages Frais et Affinés, Pain Abricot Noisette
Our Selection of Fresh and Refined Cheeses, Apricot Hazelnuts Bread

DESSERTS par notre Chef pâtissier : Sébastien DELEGLISE

20 €

Textures chocolatées et sablé de Gaudes, Vinaigre de Miel réduit, Glace au Café Vert
Chocolate Textures and toasted Corn Shortbread, Reduced Honey Vinegar, Green Coffee Ice cream

Blé de Savoie au Lait Vanillé, Sorbet Tatin et mousseux Amande amère
Savoy wheat with vanilla milk, Tatin sorbet and bitter almond mousse

Ganache au Thé noir Bergamote, crèmeux et sorbet Citron, Confit de Clémentines
Bergamot black Tea ganache, Cream and Lemon sorbet, Clementine Glace

Nos fournisseurs :

- Damien ALBERT (73), Beaufort
- Vincent BALLOT Meilleur Ouvrier de France (70), Cafés
- Huilerie Beaujolaise (69), Huiles et Vinaigres
- DISSERKOI (73), Poissonnier
- Maison JA Savoie Mont Blanc (73), Boucher
- Serge JAY (73), Sérac, Tomme de Brebis et Yaourt
- Sylvestre KLEBER (73), Miels
- Jean MESERE (73), Maraicher
- Le Moulin Taron (39), Farine et Semoule de maïs torréfiés
- La Famille MIERAL (01), Volaille de Bresse, Pigeonneau
- Ferme des Treize Fontaines à Brézins (38), Huile de noix
- La cave d'affinage de Rognaix (73), Fromages
- Chocolat Valrhona (26)

Carte créée par le Chef Josselin JEANBLANC

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 maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products. All taxes included.