

MENU GRANDE EXPÉDITION

180 €

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 PRINTEMPS

140 €

Salade de Homard Bleu et Jeunes légumes
Mayonnaise au Safran bio des Hurtières
Lobster salad and young vegetables, mayonnaise with organic saffron from Hurtières

Fera du Lemman cuit au Beurre de Vin Jaune,
Navets Glaçons, Champignons de Savoie et Noisettes, Vinaigrette d'épice à Pain d'épices
Lavaret cooked in a Vin Jaune Butter, White Radishes, Savoy Mushrooms, Hazelnuts, Gingerbread Dressing

Noisette d'Agneau Fermier, Ketchup de Harissa, Lait de Brebis au Mélilot,
Asperge verte Rôtie, Confit d'Oignons
Farmed Lamb Loin, Ketchup of Harissa, Ewe's Milk with Sweet Clover

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

Deux Mille Trois Cents Feuilles, Fraises Française, Verveine et glace à l'huile d'Olive
Two Thousand Three Hundred Leaves, French Strawberries, Verbena and Olive Oil Ice Cream



MENU DU REFUGE

128 €

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

Asperges Vertes de Pertuis servies tièdes,
Poitrine de Cochon du Cantal laquée au Miel de la Vallée des Belleville
*Green asparagus from Pertuis served warm,
Cantal pork belly glazed with Honey from the Belleville Valley*

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*

Paleron de Bœuf Angus servi rosé,
Farcement Savoyard et Jus corsé de Mondeuse
Angus beef chuck, Savoyard stuffing and Mondeuse jus

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 au Café Vert
Chocolate Textures and toasted Corn Shortbread, Reduced Honey Vinegar, Green Coffee Ice cream
ou / or

Meringue aux Agrumes, Ganache au Thé noir Bergamote, Sorbet Citron
Citrus Meringue, Bergamot Black Tea Ganache, Lemon Sorbet

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

46 €

Asperges Vertes de Pertuis servies tièdes,
Poitrine de Cochon du Cantal laquée au Miel de la Vallée des Belleville
*Green asparagus from Pertuis served warm,
Cantal pork belly glazed with Honey from the Belleville Valley*

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 Langoustine et Caviar Pétroussian
En marinade de légumes, Gingembre et gel de Kalamansi
*Langoustine Carpaccio and Pétroussian Caviar
Marinated vegetables, ginger and Kalamansi gel*

Salade de Homard Bleu et Jeunes légumes
Mayonnaise au Safran bio des Hurtières
Lobster salad and young vegetables, mayonnaise with organic saffron from Hurtières

POISSONS / FISHES

57 €

Fera du Lemman cuit au Beurre de Vin Jaune,
Navets Glaçons, Champignons de Savoie et Noisettes, Vinaigrette d'épice à Pain d'épices
Lavaret cooked in a Vin Jaune Butter, White Radishes, Savoy Mushrooms, 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

VIANDES / MEATS

68 €

Poularde De Bresse aux Morilles, Cuisse confite puis grillée, Suprême rôti
Sauce Vin Jaune, Tortellini de Champignons de Savoie
*Poularde De Bresse with Morels, Leg confit then grilled, Roasted Supreme
Yellow Wine Sauce, Savoy Mushroom Tortellini*

Noisette d'Agneau Fermier, Ketchup de Harissa, Lait de Brebis au Mélilot,
Asperge vertes Rôtie, Confit d'Oignons
*Farmed Lamb Loin, Ketchup of Harissa, Ewe's Milk with Sweet Clover,
Roasted Green Asparagus, Onion Confit*

Paleron de Bœuf Angus servi rosé,
Farcement Savoyard et Jus corsé de Mondeuse
Angus beef chuck, Savoyard stuffing and Mondeuse jus

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

Nos plats sont maison : 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

25 €

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

Deux Mille Trois Cents Feuilles, Fraises françaises, Verveine et glace à l'huile d'Olive

Two Thousand Three Hundred Leaves, French Strawberries, Verbena and Olive Oil Ice Cream

Meringue aux Agrumes, Ganache au Thé noir Bergamote, Sorbet Citron

Citrus Meringue, Bergamot Black Tea Ganache, Lemon Sorbet

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
- Kleber SYLVESTRE (73), Miels
- Le Moulin Taron (39), Farine et Semoule de maïs torréfiés
- La Famille MIERAL (01), Volaille de Bresse
- 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.