

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
- Fernande et Richard : Fromage de brebis
- Le Moulin Taron (39) : Farine et Semoule de maïs torréfié
- 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)
- Le monde de la truffe
- Charles Murgat (38) : Pisciculture
- Boix Primeur (73) : Légumes
- La Serre aux Agrumes (73)
- Cap Fruit (26)

Menu Grande Expédition

Menu en 7 services pour l'ensemble de la table
7 courses menu for the whole table

178 €

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 Végétarien

Pour accompagner votre table, le chef vous propose une suite de plats
entièrement végétariens servis en parallèle des plats du menu.

*To accompany your table, the chef offers a suite of entirely vegetarian dishes
served alongside the menu items.*

Menu Cordée

98 €

Foie gras Français

Foie gras from France

En médaillon confit, chutney de Coing, caramel de Datte au Macvin
In medallion confit, with quince chutney, date caramel with Macvin

Ombre Chevalier d'Isère

Artic Char

En pavé, cuit au Beurre de Savagnin, Navets glaçons,
Champignons et Noisette du Piémont, Vinaigrette d'épices à pain d'épices
*Sliced, cooked in Savagnin butter, turnips, mushrooms and Piémont hazelnuts,
gingerbread spice vinaigrette*

ou / or

Chevreuil de chasse Française

French Hunting Deer

En noisette au Poivre de Cassis, Farcement Savoyard aux myrtilles,
Jus corsé de Mondeuse
*The loin in pepper of Cassis, Farcement Savoyard cake with blueberry,
Mondeuse jus*

Sélection de Fromages régionaux

Selection of local Cheese

Poire de Savoie

Savoie Pear

Pochée, praliné aux Noix de Grenoble et Café, crème Mascarpone et sorbet Poire
Poached, Nut and coffee praline, mascarpone cream and pear sorbet

Menu Refuge

135 €

Saint-Jacques des Côtes Françaises

The Scallops

En carpaccio, marinade de légumes et Gingembre, gel de Kalamansi, petits Croûtons
In carpaccio with a vegetable and ginger marinade, gel de Kalamansi and croutons

Saint-Pierre Sauvage

The John Dorry

En aiguillette cuit vapeur à l'Huile de Colza, Chou-fleur à la crème Truffée,
infusion à la Citronnelle et Coquillages
*Steamed in aiguillette with rapeseed oil, cauliflower with truffle cream,
with a lemongrass and shellfish infusion*

Volaille de Bresse • The Bresse chicken

En deux cuissons, la Cuisse confite puis grillée, le Suprême rôti en viennoise de Noisette,
sauce aux Morilles et Vin jaune
*In two ways, thigh confit then grilled, breast crumbed in nuts and roasted,
Bresse cream with Morel mushrooms and yellow wine*

Sélection de Fromages régionaux

Selection of local Cheese

Chocolat Pur origine Mexique

The Pure Chocolate from Mexico

Cabosse chocolatée, caramel aux épices douces,
crème et glace à la vanille des Aztèques
Cabosse chocolate pod from Mexico, sweet spiced caramel, cream and vanilla ice-cream

En accord de ce menu, notre sommelier vous propose
4 verres de vin sélectionnés avec soin.

Wine paired menu.

98 €

A l'origine, le goût

48 €

Foie gras Français · Foie gras from France

En médaillon confit, chutney de Coing, caramel de Datte au Macvin

In medallion confit, with quince chutney, date caramel with Macvin

Saint-Jacques des Côtes Françaises

The Scallops

En carpaccio, marinade de légumes et Gingembre, gel de Kalamansi, petits Croûtons

In carpaccio with a vegetable and ginger marinade, gel de Kalamansi and croutons

Entre vents et marées

59 €

Saint-Pierre Sauvage · The John Dorry

En aiguillette cuit vapeur à l'Huile de Colza, Chou-fleur à la crème Truffée,
infusion à la Citronnelle et Coquillages

*Steamed in aiguillette with rapeseed oil, cauliflower with truffle cream,
with a lemongrass and shellfish infusion*

Ombre Chevalier d'Isère · Artic Char

En pavé, cuit au Beurre de Savagnin, Navets glaçons,
Champignons et Noisette du Piémont, Vinaigrette d'épices à pain d'épices

*Sliced, cooked in Savagnin butter, turnips, mushrooms and Piémont hazelnuts,
gingerbread spice vinaigrette*

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.

Le Terroir

69 €

Volaille de Bresse · *The Bresse chicken*

En deux cuissons, la Cuisse confite puis grillée, le Suprême rôti en viennoise de Noisette,
sauce aux Morilles et Vin jaune
*In two ways, thigh confit then grilled, breast crumbed in nuts and roasted,
Bresse cream with Morel mushrooms and yellow wine*

Chevreuril de chasse Française · *French Hunting Deer*

En noisette au Poivre de Cassis, Farcement Savoyard aux myrtilles,
Jus corsé de Mondeuse
The loin in pepper of Cassis, Farcement Savoyard cake with blueberry, Mondeuse jus

Ris de Veau Français · *French Calf's sweetbread*

En pomme doré au sautoir, gnocchis de Butternut et Trompettes,
Jus aux éclats de Châtaignes
Sauteed golden brown, Butternut gnocchis and Trompette mushrooms, chestnut jus

Sélection de Fromages régionaux

Selection of local Cheese

24 €

Voyage sucré

Desserts signés par Sébastien Deléglise

25 €

Chocolat Pur origine Mexique · *Pure Chocolate from Mexico*

Cabosse chocolatée, caramel aux épices douces,
crème et glace à la vanille des Aztèques
Cabosse chocolate pod from Mexico, sweet spiced caramel, cream and vanilla ice-cream

Poire de Savoie · *Savoie Pear*

Pochée, praliné aux Noix de Grenoble et Café, crème Mascarpone et sorbet Poire
Poached, Nut and coffee praline, mascarpone cream and pear sorbet

Pistache de Sicile · *Sicilian Pistachio*

Croustillant Pistache, Crème et biscuit à la Fleur d'Oranger, sorbet Citron
Sicilian pistachio crisps, orange blossom cream and biscuit, and lemon sorbet