

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.*

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.*



Menu Cordée

110 €

Foie gras Français · Foie gras from France

En médaillon confit, chutney de Poire et Gingembre, caramel de Datte au Macvin
In medallion confit, Pear and Ginger 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

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

Pomme de Savoie · The Savoy Apple

En tarte fine, sorbet Granny et verveine du Dauphiné
In pie, Granny Apple sorbet and Dauphiné verbena



Menu Refuge

142 €

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*

Pigeonneau de la Maison Mieral · *Pigeon of the Mieral House*

En suprême rôti au Poivre de Cassis, Farcement Savoyard aux myrtilles,
Jus corsé au condiment de Datte
*The roasted suprem in pepper of Cassis, Farcement Savoyard cake with blueberry,
Full-bodied juice with date condiment*

Sélection de Fromages régionaux

Selection of local Cheese

Pistache de Sicile · *Sicilian Pistachio*

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



A l'origine, le goût

48 €

Foie gras Français · *Foie gras from France*

En médaillon confit, chutney de Poire, 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

Homard Bleu · *Blue Lobster*

En salade, jeunes légumes, mayonnaise au safran des Hurtières
In salad, young vegetables, saffron mayonnaise

Escargots de Billieme · *Billieme snails*

En Fricassée de Champignons de Savoie, mousse de Pommes de terre à l'Ail doux,
Gel au Pastis des Alpes et crumble de Maïs torréfié
*In Savoy Mushroom Fricassee, sweet garlic potatoes mousse,
Gel with Alpine Pastis and roasted corn crumble*

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*

Omble 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*



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*

Pigeonneau de la Maison Mieral · *Pigeon of the Mieral House*

En suprême rôti au Poivre de Cassis, Farcement Savoyard aux myrtilles,
Jus corsé au condiment de Datte
*The roasted suprem in pepper of Cassis, Farcement Savoyard cake with blueberry,
Full-bodied juice with date condiment*

Faux-Filet Wagyu · *The Wagyu Beef Sirloin*

En pavé doré au barbecue, Lentilles du Puy, Échalotes confites
et Jus de Mondeuse lié au beurre de Cassis
Barbecued sirloinè-, Lentils Du Puy, Confit Shallot and Mondeuse juice with Blackcurrant butter

Sélection de Fromages régionaux

Selection of local Cheese

24 €

Voyage sucré

Desserts signés par Sébastien Deléglise

25 €

Pistache de Sicile · *Sicilian Pistachio*

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

Café du Pérou · *The Peruvian coffee*

Crèmeux Chocolat, confit de Cassis et émulsion Tiramisu
Chocolate cream, Blackcurrant confit and Tiramisu emulsion

Pomme de Savoie · *The Savoy Apple*

En tarte fine, sorbet Granny et verveine du Dauphiné
In pie, Granny Apple sorbet and Dauphiné verbena

