

Menu Grande Expédition

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

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 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 Refuge

152 €

Langoustine · Langoustine

Au parfum d'Agrumes, consommé corsé
Kumquat, kalamansi and langoustine consommé

Bar de Ligne · Sea Bass

Chou, Butternut et Chataignes,
Chanterelles, sauce Coquillages et Citronnelle
*Cabbage, butternut, chestnut,
Chanterelle mushroom, shellfish and lemongrass sauce*

Pigeonneau · Squab

Rôti et cuisse confite, jus au Beurre de Cassis,
Choux de Bruxelles et Betterave de pleine terre
Savoyard Farcement, Blackcurrant and meat juice, Brussels sprouts and beetroot

Sélection de Fromages · Selection of cheeses

De la « Cave d'Affinage de Savoie » et producteurs régionaux
From the "Cave d'Affinage de Savoie" and regional producers

Vanille · Vanilla

En variation, polenta crémeuse et Pomelos de Provence
As a variation, creamy polenta and Pomelos de Provence



A l'origine, le goût

53 €

Langoustine · Langoustine

Au parfum d'Agrumes, consommé corsé
Kumquat, kalamansi and langoustine consommé

Escargots de Billième · Billième Snails

En fricassée de Champignons de Savoie, mousse de Pommes de terre,
Gel au Pastis des Alpes et crumble de Maïs torréfié
*In Savoy Mushrooms Fricassee, potatoes mousse,
Gel with Alpine Pastis and roasted corn crumble*

**Carte créée par le Chef exécutif Josselin JEANBLANC et le chef Camille VALLET,
en collaboration avec le Chef Romuald FASSET, Meilleur Ouvrier de France 2004.**

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.*



Entre vents et marées

68 €

Saint-Jacques · *Saint-Jacques*

En millefeuille noir et vert, Chou-fleur sabayon vin jaune
Nori millefeuille, cauliflower purée, yellow wine sabayon

Bar de Ligne · *Sea Bass*

Chou, Butternut et Chataignes,
Chanterelles, sauce Coquillages et Citronnelle
*Cabbage, butternut, chestnut,
chanterelle mushroom, shellfish and lemongrass sauce*

Le Terroir

78 €

Poularde de Bresse · *Bresse chicken*

Aux Truffes, sauce Albufera, mille-feuille de Pommes de terre,
Mini-légumes d'Eric Roy
With truffles, Albufera sauce, Potato millefeuille, Eric Roy's Vegetables

Pigeonneau · *Squab*

Rôti et cuisse confite, jus au Beurre de Cassis,
Choux de Bruxelles et Betterave de pleine terre
Savoyard Farcement, Blackcurrant and meat juice, Brussels sprouts and beetroot

Ris de Veau · *Veal sweetbread*

Laqué au sautoir, confit d'Oignons de Savoie,
Noisettes torréfiées, tagliatelles de Salsifis
Glazed in sautoir, Savoy onion confit, Roasted Hazelnuts, Salsify Tagliatelle



Fromages

26 €

Sélection de Fromages · *Selection of cheeses*

De la « Cave d’Affinage de Savoie » et producteurs régionaux
From the "Cave d’Affinage de Savoie" and regional producers

Voyage sucré

Desserts signés par Sébastien Deléglise, trophée Passion Dessert 2023
28 €

Poire de Savoie · *Pear of Savoy*

Vol au vent, Pignons de pin de Toscane et Caramel
Vol au vent with Tuscan pine nuts and caramel

Chocolat 63% · *Chocolate 63%*

Mousse légère peu sucrée, praliné au Café, confit de Cassis et glace Sobacha
Lightly sweetened mousse, coffee praline, blackcurrant confit and Sobacha ice cream

Vanille · *Vanilla*

En variation, Polenta crémeuse et Pomelos de Provence
As a variation, creamy polenta and Pomelos de Provence

