

## Menu Refuge

Menu en 4 services pour l'ensemble de la table  
*4 courses menu for the whole table*

152 €

Suivez le Chef Guide Camille VALLET  
Dans la découverte d'un menu hors-piste,  
Laissez-vous guider dans ce moment d'exploration...

*Follow the « Guide Chef » Camille VALLET  
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 Grande Expédition

180 €

### 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 au pois frais,  
Gel au Pastis des Alpes et crumble de Mais torréfié  
*In Savoy Mushrooms Fricassee, potatoes mousse with young garlic, Gel with Alpine Pastis and roasted corn crumble*

### Truite · *Trout*

Légumes printaniers, Beurre blanc au Safran des Alpes  
*Spring vegetables, White butter with Alpine saffron*

### Poularde de Bresse · *Bresse chicken*

Aux Morilles fraîches, sauce Albufera,  
Mille-feuille de Pommes de terre, Mini-légumes d'Eric Roy  
*With fresh morels, Albufera sauce, Potato millefeuille, Eric Roy's Vegetables*

*Ou*

### Ris de Veau · *Veal sweetbread*

Laqué au sautoir, Carottes en textures  
*Glazed in sautoir, carrots*

### Sélection de Fromages · *Selection of cheeses*

### Kiwi

Crème glacée Burrata, Verveine du Dauphiné  
*Burrata ice cream, Dauphiné verbena*

### 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*



## 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 au pois frais,

Gel au Pastis des Alpes et crumble de Maïs torréfié

*In Savoy Mushrooms Fricassee, potatoes mousse with young garlic,*

*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.*



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

## 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*

### **Truite · *Trout***

Légumes printaniers, Beurre blanc au Safran des Alpes  
*Spring vegetables, White butter with Alpine saffron*

## Le Terroir

78 €

### **Poularde de Bresse · *Bresse chicken***

Aux Morilles fraîches, sauce Albufera,  
mille-feuille de Pommes de terre, Mini-légumes d'Eric Roy  
*With fresh morels, Albufera sauce, Potato millefeuille, Eric Roy's Vegetables*

### **Agneau · *Lamb***

Selle Rôtie et Epaule confite, Jus au Thym Citron,  
Asperges vertes et lait Mélilot  
*Roast saddle and candied shoulder, Thym lemon juice, Green asparagus and Mélilot milk*

### **Ris de Veau · *Veal sweetbread***

Laqué au sautoir, Carottes en textures  
*Glazed in sautoir, carrots*



## 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 €

### **Premières fraises · *First strawberries***

Tartelette croustillante, chantilly Amande amère et Hibiscus  
*Crispy tartlet with bitter almond and hibiscus chantilly*

### **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 Pomme de Savoie  
*As a variation, creamy polenta and apple*

