



Pour Commencer

Oeuf Parfait

Topinambour | Moliterno aux Truffes
24,00€

Omble Chevalier

Gravlax à la Chartreuse Verte | Mâche
26,00€

Bœuf Aubrac

Tartare au Wasabi | Tataki Fumé | Samoussa et Ail Noir
29,00€

Foie Gras de Canard « Domaine de Limagne »

Au Torchon | Mondeuse | Epices Douces
35,00€

Caviar - Maison Kaviari - Paris

Blinis, Blanc et Jaune d'Œuf, Raifort, Câpres, Crème

Baeri Royal (50 g)	115,00 €
Baeri Royal (100 g)	220,00 €
Caviar Oscietre Prestige (50 g)	130,00 €
Caviar Oscietre Prestige (100 g)	250,00 €



Côté Mer

Daurade

Asperge Verte | Echalote Confite | Sauce aux Morilles

30,00€

Cabillaud

Dos Cuit au Beurre Mousseux | Risotto Acquerello | Coquillages
Gorgonzola | Safran de Savoie

36,00€

Gambas

Rôtie | Raviole aux Légumes | Emulsion Américaine

39,00€

Côté Terre

Porc Noir de Bigorre

Pommes Grenaille Confites | Navet Glacé | Jus au Raifort

39,00€

Veau de la Chartreuse

Filet Cuit au Four à Bois | Patate Douce | Tome des Bauges

44,00€

Fromages

4 Fromages affinés par **Romain Guibert**

14,00€



Pour Finir

Banane et Rhum Bumbu

Banane Frécinette | Baba | Chocolat au Lait

14,00€

Miel du Château et Citron Meyer

Yaourt de Chèvre | Biscuit Moelleux | Marmelade

14,00€

Sfogliatella

Ricotta de Bufala | Kumquat Confit | Tacle

16,00€

Chocolat Itakuja

Mi-Cuit | Fruit de la Passion | Parfait Oabika

16,00€

Nos Partenaires

Maison Milleret - La Boucherie des Halles de Chambéry

Terroir Café - Grésy-sur-Aix

La Criée Savoyarde - Halles de Chambéry

Botti Fruits - Florian et Alpha - Halles de Chambéry

Le Bonheur est dans le Nid - Entrelacs

Arômes d'Italie - Chambéry

Boulangerie Sabourdy - Aix Les Bains

Coopérative du Tremblay - La Motte-Servolex

Savoies Primeurs - Entrelacs

Menu Retour du Marché

entrée, plat, dessert - 39,00 €

(disponible au déjeuner le Lundi, Jeudi, Vendredi, sauf jours fériés)

Menu en Quatre Temps

établit par le chef : entrée, poisson, viande, dessert
63,00 €

(pour le déjeuner en semaine avant 13h et
13h30 le week-end ; disponible au dîner également)

Menu Dégustation

établit par le chef :

deux entrées, poisson, viande, fromage travaillé, dessert
83,00 €

(pour le dîner tous les jours avant 20h30
et au déjeuner le week-end avant 13h)

Le même menu s'applique à l'ensemble des convives de la table.

Chef de Cuisine : Bertrand Jeanson

Chef Pâtissier: Francesco Catanzaro

