



## **Pour Commencer**

### **Asperges**

Verte et Blanche | Caille Mimosa | Moliterno

26,00€

### **Féra du Lac Léman**

Gravlax aux Baies de Timur | Tomate en Textures

29,00€

### **Langoustine**

Petits Pois | Gelée de Têtes | Citron Confit

39,00€

### **Foie Gras de Canard « Domaine de Limagne »**

Gelée Princesse Leia | Groseille | Tuile de Riz Noir

36,00€

## **Suggestion Végétarienne**

27,00€



## **Côté Mer**

### **Lieu Jaune**

Dos Rôti | Fèves et Haddock  
Œufs de Brochet | Crème Citronnée  
35,00€

### **Thon Rouge**

À la Plancha | Fleur de Courgette  
Risotto de Coques et Chorizo Ibérique | Safran de Savoie  
39,00€

## **Côté Terre**

### **Joue de Boeuf**

Mille-feuilles | Pois Mange-tout | Tomate Confite | Jus au Porto  
39,00€

### **Poulette de la Cour d'Armoise**

Piquillos | Cuisse Confite | Aubergine | Jus au Piment  
44,00€

## **Fromages**

**4** Fromages affinés par **Romain Guibert**  
14,00€



## **Pour Finir**

### **Noix de Coco et Fruit de la Passion**

Streusel et Espuma | Crèmeux Hitakuja | Sorbet Coco

14,00€

### **Chocolat Guanaja et Framboise**

Crèmeux | Biscuit Moelleux | Sorbet Estragon

14,00€

### **Fraise et Fève Tonka**

Streusel et Crèmeux Amande | Crème Glacée Fève Tonka

14,00€

### **Rhubarbe et Rose**

Sablé | Namelaka | Sorbet Rhubarbe et Eau de Rose

14,00€

#### **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

Guillaume Fantin - Le Corti Santé - La Biolle

## **Menu Retour du Marché**

entrée, plat, dessert - 39,00 €

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

## **Menu en Quatre Temps**

établi par le chef : entrée, poisson, viande, dessert  
65,00 €

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

## **Menu Dégustation**

établi par le chef :

deux entrées, poisson, viande, fromage travaillé, dessert  
85,00 €

(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

