



Pour Commencer

Aubergine

En Caviar | Rôtie | Pickles | Burrata

28,00€

Filet de Bœuf

Tartare | Œufs de Brochet | Champignon Brun | Huile Fumée

30,00€

Chair de Tourteau

Crème Crue | Voile de Riz | Sauce XO

36,00€

Homard

Chaud-Froid | Tomate | Tagette | Agrumes

39,00€

Suggestion Végétarienne

27,00€



Côté Mer

Cabillaud

Effeillé | Rosabelle | Condiment Niçois au Vieux Modène
34,00€

Dos de Bar

À la Plancha | Tatin de Courgettes
Emulsion Piquillos
39,00€

Côté Terre

Magret de Canard

Rôti | Côte de Blette | Figue | Navet Glacé | Foie Gras
39,00€

Ris de Veau de la Chartreuse

Anguille Fumée | Petit-Pois | Carotte | Jus au Thym
45,00€

Fromages

4 Fromages affinés par **Romain Guibert** (MOF 2023)
14,00€



Pour Finir

Abricot et Sarriette

Brioche Toastée | Praliné Noisette | Sorbet Abricot

14,00€

Chocolat Alpaco et Baileys

Crèmeux | Bavaroise | Biscuit Caramel | Sauce Chocolat

14,00€

Figue Rôtie

Streusel | Romarin | Porto | Crème Glacée Chèvre

14,00€

Pêche et Amande

Pain de Gênes | Confit et Crèmeux | Pêche Pochée

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

