



## **Pour Commencer**

### **Champignons**

Crus | Œuf Parfait | Pickles | Emulsion

29,00€

### **Truite Fario**

En Gravlax | Granny Smith | Betterave | Huile de Noisette

29,00€

### **Noix de Saint-Jacques**

Nacrée | Duo de Chou-Fleur | Shiso

38,00€

### **Foie-Gras de Canard**

Mi-Cuit | Butternut | Trompettes de la Mort | Pistache de Sicile

35,00€

## **Suggestion Végétarienne**

Pappardelles aux Champignons | Parmesan Reggiano

29,00€



## Côté Mer

### Poulpe

Cuit au Bouillon | Poireau Confit | Vitelotte | Aïoli à l'Espelette

35,00€

### Turbot

Au Sautoir | Chou Kale | Carotte | Beurre Blanc à l'Orange

39,00€

## Côté Terre

### Volaille de Bresse

Cuite Basse Température | Topinambour | Pakchoï

39,00€

### Filet de Bœuf Rossini

Mousseline | Epinards | Oignon Confit | Sauce Madère

49,00€

## Fromages

**4** Fromages affinés par Romain Guibert (MOF 2023)

14,00€



## **Pour Finir**

### **Myrtille et Fleur de Sureau**

Mousse | Ganache Montée | Meringue | Sorbet Myrtille

14,00€

### **Ananas et Oabika**

Gingembre | Baie de la Passion | Glace Oabika

14,00€

### **Miel de Châtaigne et Marron Glacé**

Ganache Montée Yuzu | Crémeux | Crème Glacée au Miel

14,00€

### **Chocolats OOO et Hukambi, Sirop d'Erable**

Biscuit | Crémeux | Namelaka | Glace Hukambi et Lard Fumé

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

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 Mercredi, 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

