



Pour Commencer

Artichaut

Œuf de Caille | Feta | Citron Confit

29,00€

Truite de Savoie

Gravlax au Génépi Intense des Pères Chartreux

Avocat | Chou-Fleur

35,00€

Gambas

Brocoli | Bisque au Curry | Emulsion Coco

35,00€

Foie-Gras de Canard

Mi-Cuit | Mandarine | Brioche Perdue | Céleri Croquant

39,00€

Suggestion Végétarienne

Tagliolini | Asperges Vertes | Champignons

Pignons de Pin | Parmesan Reggiano

29,00€



Côté Mer

Cabillaud Skrei de Norvège

Légumineuses | Croustillant Céleri | Citron Caviar | Jus d'Épinards

35,00€

Filet de Sole

Vapeur | Carotte | Ketchup de Betterave | Sauce Poireaux

39,00€

Côté Terre

Carré de Porcelet

Patate Douce | Radis Noir | Jus de Viande

39,00€

Pigeon

Suprême cuit Basse Température | Cuisse Confite |
Saucisse au Foie Gras | Endive au Bouillon

49,00€

Fromages

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

14,00€

Pour Finir

Café, Banane, Chocolat Caramelia

Biscuit | Crémeux | Croustillant | Sorbet Banane

14,00€

Pavlova aux Agrumes

Orange Sanguine | Mandarine Ciaculii

Citron Meyer | Pamplémousse

14,00€

Riz Acquerello et Sésame Noir

Riz au Lait | Vinaigre de Riz | Crème Glacée Sésame Noir

14,00€

Chocolats Macae Grand Cru et Orizaba, Rye Whiskey

Croustillant | Bavaroise | Noisette | Sorbet Cacao et Rye

14,00€

Nos Partenaires

Maison Milleret - La Boucherie des Halles de Chambéry

Le Domaine de Limagne - Chappes

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

Artisan Crémier Fromager Guibert (MOF) - Aix les Bains

Savoies Primeurs - Entrelacs

Guillaume Fantin - Le Corti Santé - La Biolle

Terroir Café - Grésy-sur-Aix

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

