



Pour Commencer

Asperges et Lisette

Blanches | Filet Cuit à la Flamme | Siphon Béarnaise

29,00€

Betterave Rouge

En Raviole | Brousse de Brebis | Noisettes | Emulsion Fumée

29,00€

Langoustines

Cuites sur Coffre | Oseille et Citron Confit | Emulsion de Têtes

39,00€

Foie-Gras de Canard

En Chaud-Froid | Banyuls | Pomme en Texture

38,00€

Suggestion Végétarienne

Fili Di Chitarra | Asperges Vertes | Champignons

Pignons de Pin | Parmesan Reggiano

29,00€



Côté Mer

Ombre Chevalier

Petit-Pois | Cébette | Jus Acidulé

35,00€

Daurade Royale

Fleur de Courgette | Ratatouille | Safran de Savoie | Piquillos

39,00€

Côté Terre

Poulette de la Cour d'Armoise

Suprême Cuit Basse Température | Cuisse Confite

Pomme Bouchon | Petit Violet

39,00€

Ris de Veau

Cuit au Sautoir | Morilles | Asperges Vertes | Jus Court

55,00€

Fromages

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

14,00€

Pour Finir

Millefeuille Gianduja et Morilles

Crèmeux | Caramel | Chantilly | Crème Glacée Morilles

14,00€

Chocolat Illanka 63 % et Chartreuse Verte

Sapin | Crème Glacée Combawa et Chartreuse

14,00€

Rhubarbe en Fleur

Pochée | Biscuit | Jasmin | Hibiscus

Sorbet Rhubarbe, Grenadine, Karkadé

Fraises des Bois et Gariguettes

Reine-des-prés | Crème Crue de Montagne | Epicéa

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

