



L'ALTITUDE



# L'ALTITUDE

Les Chefs Guillaume Duchemin et James Chauchat-Rozier signent une carte inspirée des plats de la cuisine française de tradition, ici interprétée de façon contemporaine.

Le Chef Sébastien Vauxion réalise une pâtisserie « Hommage », mais moderne et créative, intelligente et audacieuse.

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille : nées, élevées, abattues : France

Prix nets, Taxes et Service Compris

Plats végétariens



## LES ENTRÉES

Huitres Gillardeau N° 2

Au naturel, vinaigre de vin-échalotte, pain de seigle (6 pièces) 36€

Chaudes, sabayon au champagne et safran de Savoie, (4 pièces) 42€

Langoustines en carpaccio, crème glacée de carapace et corail, caviar osciètre 70€

Cœur de saumon Balik, crème onctueuse au raifort, betterave croquante, blinis au sarrasin 82€



Velouté de potimarron, copeaux de châtaignes fraîches, crème fouettée 28€

Vol-au-vent de ris de veau, écrevisses, volaille, champignons, truffes, sauce poulette au vin jaune 85€

Terrine de foie gras de canard aux truffes, chutney à la main de Buddha, brioche tiède à la fleur de sel 60€

## LES VIANDES



Filet de bœuf Charolais, sauce aux poivres, frites, salade de mâche	90€
Filet de bœuf Charolais en tartare, frites, salade de mâche	90€
Volaille de Bresse rôtie, toast aux abatis et lard de Colonnata, sauce vin rouge, tagliatelles fraîches	86€
Caille au foie gras et truffes, sauce verjus, raisins au Jurançon, châtaignes rôties, pommes Dauphines	90€
Côtes de veau au sautoir, sauce aux morilles, mousseline de pommes de terre truffée	75€
Selle d'agneau farcie aux épinards et piquillos, jus corsé, gratin Dauphinois	80€

*Truffe Melanosporum râpée à votre table - 5€ le gramme*

## LES POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Sole meunière au plat, pommes cocottes vapeur	80€
Saint-Pierre en filet, beurre de coquillages infusé à la bergamote, poireaux confits et grillés, clémentines	63€
Saint-Jacques snackées, chou-fleur crémeux et caviar de France	96€
Homard bleu, tortellinis, légumes croquants, jus de carapaces aux herbes fraîches	115€

## LES LÉGUMES

 Ravioles du Royans aux champignons forestiers, crème de champignons	36€
 Tarte aux oignons caramélisés, crème acidulée et baies de genièvre	36€

## POUR TERMINER

### LES FROMAGES

Le billot de fromages de Savoie de Bernard Mure-Ravaud 35€

### LES DESSERTS

Poire belle Hélène 22€

*Glace à la vanille bourbon, sauce onctueuse au chocolat*

Tarte fine aux pommes - À commander en début de repas (20min) 22€

*Glace à la crème fermière*

Mont-Blanc 22€

*Crème de marrons et châtaignes, confit de cassis, chantilly*

Forêt noire 25€

*Chantilly, cerises confites, sorbet châtaigne*

Baba au rhum 22€

*Crème pâtissière vanille, sirop aux écorces d'agrumes, chantilly*



# L'ALTITUDE

Chefs Guillaume Duchemin and James Chauchat-Rozier create a menu inspired by traditional French Cuisine, here interpreted in a contemporary way.

Sébastien Vauxion creates a « tribute » pastry, modern and creative, intelligent and daring.

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origins of meat : France

Net prices, Tax and Service included

 *Vegetarian option*

## STARTERS

Gillardeau N°2 Oysters

Just natural, shallots vinegar, rye bread (6 pieces) 36€

Warm, Champagne and safran from Savoie sabayon, (4 pieces) 42€

Langoustine carpaccio, coral shallfish ice cream, osciètre caviar 70€

Heart of Balik salmon, onctuous horse radish cream, crispy beetroot, buckweat blinis 82€



Pumpkin velouté , chesnuts, fresh cream 28€

Vol-au-vent sweet bread, crayfish, poultry, mushrooms, truffles, yellow wine sauce 85€



Truffles duck foie gras, budda hand chutney, warm brioche with flower salt 60€



## FROM THE SEA

Dover sole as meunière, steam potatoes	80€
John Dory filet, shellfish and citrus butter sauce, grilled and confit leeks, clémentines	63€
Scallops, califlower cream and caviar from France	96€
Blue lobster, tortellinis, vegetables, shell fish juice insused with fresh herbs	115€

## FROM THE GARDEN

 Wild mushroom raviole from Royans, Mushroom cream	36€
 Caramelized onion tart, fermented sour cream and juniper berries	36€

*Melanosporum truffle available on request - 5€ per gram*

## FROM THE LAND

Charolais beef fillet, pepper sauce , fries, lamb's lettuce salad	90€
Charolais beef fillet made as tartare, fries, lamb's lettuce salad	90€
Roasted Bresse poultry, giblets on the toast Colonnata bacon, red wine sauce, fresh tagliatelle	86€
Quail with foie gras and truffles, verjuice sauce, grappes infused with Jurançon, roasted chesnuts and Dauphines potatoes	90€
Sautéed veal chops, morel mushroom sauce, truffled potato mousseline	75€
Saddle of lamb stuffed with spinach and piquillo peppers, strong jus, Dauphinois gratin	80€

*Melanosporum truffle available on request - 5€ per gram*

## TO FINISH

### THE CHEESE

Cheese from Savoie made by Bernard Mure-Ravaud 35€

### THE DESSERTS

Pear Belle Hélène 22€

*Bourbon vanilla ice cream, unctuous chocolate sauce*

Fine apple tart - (20min) 22€

*Farmhouse cream ice cream*

Mont-Blanc 22€

*Chesnut and chesnut cream, blackcurrant confit, whipped cream*

Black Forest 25€

*Chantilly, candied cherries, chesnut sorbet*

Rhum Baba 22€

*Vanilla pastry cream, citrus peel syrop, whipped cream*