

MONTGOMERIE

D'une grande sensibilité, les créations de notre Chef Pieter Riedijk associent subtilement les ressources des terroirs rhônalpins aux produits d'exception d'autres provenances.

Coté sucré, Sébastien Vauxion, propose une carte audacieuse et d'une grande originalité.

Auteurs culinaires passionnés, ils ont su garder une définition précise de leurs métiers :
de l'amour avant tout, du partage et beaucoup de plaisir.

Sensitivity, the creations of our Chef Pieter Riedijk associate subtly the resources from Rhône-Alpes country and the exceptional products from other origins.

Our Executive Pastry Chef Sébastien Vauxion proposes audacious and original desserts.

Passionate culinary craftsmen, they strive to retain a precise definition of their work: the main ingredient is love, with a dash of good company and a generous helping of enjoyment.

LE MONTGOMERIE

4 Séquences - 200€

Entrée, crustacé ou viande, fromage et dessert / Starter, crustacean or meat, cheese and dessert

5 Séquences - 250€

Entrée, crustacé, viande, fromage et dessert / Starter, crustacean, meat, cheese and dessert

Les Endives de Lugrin / *The Endives from Lugrin*

Au petit lait, râpée de noix de Savoie, truffe noire

Poached in whey, grated Savoie walnuts, black truffle

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱠᱟᱨᱟᱝ

Les Langoustines / *The Langoustines*

Rôties, betterave blanche, hibiscus, fumet onctueux à la Tansie

Roasted, white beetroot, hibiscus, unctuous stock with Tansy herbs

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱠᱟᱨᱟᱝ

Le Chevreuil d'Alsace / *The Venison from Alsace*

Le filet poêlé, courge butternut, amandes torréfiées, jus corsé

The filet pan-sautéed, butternut squash, roasted almonds, spicy juice

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱠᱟᱨᱟᱝ

Les Fromages / *The Cheeses*

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF"

Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF"

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱠᱟᱨᱟᱝ

Le Pamplemousse - Coing / *The Grapefruit - Quince*

**Sirop et pâte de coings de la vallée, crème glacée de Chantilly, écume de pamplemousse rouge
à la bière blanche du Mont Blanc**

Syrup and paste of quince from the Valley, Chantilly ice cream, red grapefruit and Mont Blanc beer foam

Pour une parfaite harmonie, notre Chef Pieter Riedijk vous invite à choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.

For a perfect harmony, our Chef Pieter Riedijk recommends the same menu for all the guests.

LA CARTE

Les Entrées / *The Starters*

Les Endives de Lugrin / *The Endives from Lugrin* 65€
Au petit lait, râpée de noix de Savoie, truffe noire
Poached in whey, grated Savoie walnuts, black truffle

Les Salsifis / *The Salsifis* 60€
Braisés, champignons des bois, jus d'oignons caramélisés au café
Braised, wood forest mushrooms, caramelized onions and coffee jus

Les Saint-Jacques d'Erquy / *The Scallops from Erquy* 70€
Les noix sur pierre chaude, premières asperges vertes, kumquat, jus de barbes
Kernel on hot stone, first green asparagus, kumquat, scallops jus

Les Plats / *The Main Courses*

La Truite du Vercors / *The Trout from Le Vercors* 70€
Pochée, farce fine aux œufs de truite, blette, beurre blanc à l'aneth
Poached filet, fine trout eggs stuffing, Swiss Chard, butter sauce scented with dill

Les Langoustines / *The Langoustines* 85€
Rôties, betterave blanche, hibiscus, fumet onctueux à la Tanaisie
Roasted, white beetroot, hibiscus, unctuous stock with Tansy herbs

Le Chevreuil d'Alsace / *The Venison from Alsace* 90€
Le filet poêlé, courge butternut, amandes torréfiées, jus corsé
The filet pan-sautéed, butternut squash, roasted almonds, spicy juice

La Pintade Miéral / *The Guinea Fowl from Miéral* 75€
Le suprême rôti, topinambours et champignons, fricassée de cuisses
The filet roasted, Jerusalem artichoke and mushrooms, poultry thighs fricassee

Les Fromages / *The Cheeses*

Les Fromages / *The Cheeses*

35€

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF"

Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF"

Les Desserts / *The Desserts*

La Poire - Airelles / *The Pear - Cranberries*

32€

Poire pochée au jus d'airelles, granité de Crémant de Savoie, sorbet poire, marmelade et sirop de baies

Pear poached in cranberry juice, Savoie Crémant granite, pear sorbet, cranberry marmelade and syrup

Le Pamplemousse - Coing / *The Grapefruit - Quince*

32€

Sirop et pâte de coings de la vallée, crème glacée de Chantilly, écume de pamplemousse rouge à la bière blanche du Mont Blanc

Syrup and paste of quince from the Valley, Chantilly ice cream, red grapefruit and Mont Blanc beer foam

Le Chocolat - Café / *The Chocolate - Coffee*

35€

Sorbet au chocolat sauvage, biscuit sablé aux noisettes torréfiées, crème Moka d'Ethiopie, citron et gingembre crus

Wild chocolate sorbet, roasted hazelnut shortbread, Ethiopian Moka cream, raw lemon and ginger