

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.

L'ESSENTIEL

250€

Saveurs de cueillettes de nos montagnes, printemps, été, automne
Mountains picking flavours, spring, summer, autumn

ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ

Tarte aux champignons des bois / Wild mushroom tart
A partager, copeaux de champignons, jus de cèpe fermenté
To share, slices of mushrooms, fermented porcini jus

ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ

Le Salsifis / The Salsify

Salsifis caramélisés, purée de racine parfumée au mélilot, pousse d'oseille, jus de cuisson tourbé
Caramelised salsify, root purée scented with sweet clover, sorrel shoot, sauce likely peated

ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ

La Blette / The Swiss Chard

Feuille à feuille de blette, côte croustillante, jus au beurre d'aneth
Truite de Charles Murgat en mousseline
Thin leaves of swiss chard, dill butter
Trout mousseline of Charles Murgat

Jus au vert de blette et côtes fondantes
Truite à la pierre chaude au genièvre
Swiss chard juice, soft cooked stem
Stone poached trout, touch of juniper

ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ

Le Serac de Savoie / Serac cheese from Savoie

Mousse légère de Tomme et Serac de Savoie, chou rouge en salade, éclats de pomme et noix
Tomme and Serac cheese mousse, red cabbage salad, apple and nuts

OU

La Sélection de fromages affinés / The selection of matured cheeses

ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ ଆ ସଞ୍ଚିକ୍ଷା ଚ

Le Chocolat - Safran / The Chocolate - Saffron

Feuilles de chocolat croustillantes, sorbet Cuba 65%, cidre doux au safran de Bozel
Crispy chocolate leaves, Cuba 65% sorbet, sweet cider scented with saffron from Bozel

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.

LE MONTGOMERIE

350€

Saveurs de cueillettes de nos montagnes, printemps, été, automne
Mountains picking flavours, spring, summer, autumn

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

Tarte aux champignons des bois / *Wild mushroom tart*
A partager, copeaux de champignonx, jus de cèpe fermenté
To share, slices of mushrooms, fermented porcini jus

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

Le Chou-Rave / *The Kohlrabi*
Fleur de chou-rave, pomme et tagète
Langoustine à cru
Kohlrabi flower, apple and marigold
Raw langoustine

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

Le Salsifis / *The Salsify*
Salsifis caramélisés, purée de racine parfumée au mélilot, pousse d'oseille, jus de cuisson tourbé
Caramelised salsify, root purée scented with sweet clover, sorrel shoot, peaty cooking sauce

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

La Blette / *The Swiss Chard*
Jus au vert de blette et côtes fondantes
Truite à la pierre chaude au genièvre
Swiss chard juice, soft cooked stem
Stone poached trout, touch of juniper

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

La Betterave / *The Beetroot*
Betterave, fanes et racine
Filet de chevreuil de chasse française rôti
Beetroot, leaves and root
Wild French venison fillet roasted

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

Le Serac de Savoie / *Serac cheese from Savoie*
Mousse légère de Tomme et Serac de Savoie, chou rouge en salade, éclats de pomme et noix
Tomme and Serac cheese mousse, red cabbage salad, apple and nuts

OU

La Sélection de fromages affinés / *The selection of matured cheeses*

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

La Poire - Carvi / *The Pear - Caraway*
Sorbet poire William, crème onctueuse au carvi des montagnes, poires ivres de vin, arlettes caramélisées
William pear sorbet, smooth caraway cream, poached pears in red wine, caramelized biscuit

ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ ଆ ସଞ୍ଚିକା ନୁ

Le Chocolat - Safran / *The Chocolate - Saffron*
Feuilles de chocolat croustillantes, sorbet Cuba 65%, cidre doux au safran de Bozel
Crispy chocolate leaves, Cuba 65% sorbet, sweet cider scented with saffron from Bozel

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.

*L'une des bases essentielles de notre métier d'artisan culinaire est avant tout la sélection des meilleurs produits de saison.
Un immense remerciement à nos producteurs et partenaires pour l'investissement et la passion qui les animent.*

Les Producteurs

Régis Arnaud - La Serre aux agrumes, *Berre-l'Etang – Bouche du Rhône*

Sébastien Lachenal - Maraîcher, *Albertville - Savoie*

Paul Keller - Maraîcher, *Francin/Porte de Savoie - Savoie*

Jean-Luc Raillon - Maraîcher, *Saint-Vincent de la Commanderie - Drôme*

Yves Rumiano - Apiculteur, *La Motte-Servolex - Savoie*

Charles Murgat - Pisciculture, *Beaufort - Isère*

Lucas Artico et Rudy Blanc - L'eau folle, Distillerie, *Moutiers - Savoie*

Les Partenaires

Joël Duclos - La coopérative de Moûtiers - Produits laitier de Savoie, *Moûtiers - Savoie*

Stephane Milleret - La Boucherie des Halles, *Chambéry - Savoie*

Armen PETROSSIAN, Caviar Petrossian - La maison historique du caviar - fondée en 1920, *Paris - Ile de France*

Bernard Mure-Ravaud - Les Alpagnes - MOF et Champion du Monde Fromager, *Grenoble - Isère*

Nicolas Berger - Torréfacteur de cacao et chocolatier, *Choisy-le-Roi - Ile-de-France*

Pierre-François Blaimont, Disserkoi - Mareyeur, *Bozel - Savoie*

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

*We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerances.
Informations regarding allergens are available on request.
Origins of meat: France
Net prices, Tax and Service included*