



L'ALTITUDE



# L'ALTITUDE

*Les Chefs Guillaume Duchemin et Davide Sessa 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 & Europe

Prix nets, Taxes et Service Compris

Plats végétariens



## MENU



## L'ALTITUDE

250 €

Tartelette aux champignons des bois, jus de cèpes fermenté

Homard bleu des Côtes Atlantiques, Macédoine de légumes d'hiver

Noix de Saint-Jacques rôties, salsifis, voile de Colonnata et caviar

Côte de veau rôtie, asperges vertes, condiments orange sanguine, jus de veau à la sarriette

Nougat Glacé au miel de Savoie, granité crément-absinthe, jus des premières fraises

## LES ENTRÉES

Huîtres Marennes-Oléron n°3, au naturel, crème acidulée, salicorne, pain de seigle (6 pièces)	36 €
Huîtres Marennes-Oléron n°3, chaudes, sabayon au Champagne et safran de Savoie (4 pièces)	42 €
Homard bleu des Côtes Atlantiques, Macédoine de légumes d'hiver	115 €
 Tartelette aux champignons des bois, jus de cèpes fermenté	45 €
Poireaux fondants et vinaigrette à la truffe noire, condiment d'œuf fermier	36 €
Soupe Altitude, consommé de bœuf luté d'une pâte croustillante à l'anis, paleron, citron confit et badiane	38 €
Pressé de foie gras de canard, condiments cassis, brioche tiède à la fleur de sel	55 €

## LES PLATS

Sole meunière au plat, pommes "Agria" vapeurs, tombée de pousses d'épinards	105 €
Truite à l'oseille	65 €
Noix de Saint-Jacques rôties, salsifis, voile de Colonnata et caviar	96 €
Filet de bœuf Charolais, sauce aux poivres, comme une pomme Pont-neuf, salade de mâche	90 €
Côte de veau rôtie, asperges vertes, condiments orange sanguine, jus de veau à la sarriette	90 €
Volaille Fermière aux morilles, tagliatelles Maison au jus de volaille	86 €

*Truffe Melanosporum à la demande - 5€ par gramme*

## LES FROMAGES

Le billot de fromages

35 €

## LES DESSERTS

Tarte soufflée au chocolat (pour 2 personnes)

21 € / par personne

*Glace praliné noisette et sarrasin*

Mont-Blanc

25 €

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

Baba au rhum

25 €

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

Nougat glacé

25 €

*Miel de Savoie, granité crément-absinthe, jus des premières fraises.*





L'ALTITUDE



# L'ALTITUDE

*Chefs Guillaume Duchemin and Davide Sessa 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.*

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 & Europe

Prix nets, Taxes et Service Compris

Plats végétariens



## MENU



## L'ALTITUDE

250 €

Wild mushrooms tartlet, fermented porcini juice

Blue lobster from the Atlantic Coast, Winter vegetable macédoine

Roasted scallops, salsify, Colonnata lardo veil, and caviar

Roasted veal chop, green asparagus, blood orange condiments, veal jus with sarriette

Iced nougat with Savoy honey, cream-absinthe granita, strawberry juice

## STARTERS

Just natural Marennes-Oléron n°3 oysters, sour cream, samphire, rye bread (6 pieces)	36 €
Warm Marennes-Oléron n°2 oysters, Champagne and safran from Savoie sabayon (4 pieces)	42 €
Blue lobster from the Atlantic Coast, Winter vegetable macédoine	115 €
 Wild mushrooms tartlet, fermented porcini juice	75 €
Leek vinaigrette, black truffle, farm egg condiment	36 €
Altitude Soup,	38 €
Beef consommé 'lutté' with a crust scented with anis, diced poached beef, preserved lemon, anis star condiment	
Pressed duck foie gras, blackcurrant condiments, warm brioche with flower salt	55 €

## MAIN COURSES

Sole meunière on the plate, steamed 'Agrida' potatoes, wilted spinach leaves	115 €
Trout with sorrel	65 €
Roasted scallops, salsify, Colonnata lardo veil, and caviar	96 €
Charolais beef fillet, pepper sauce, like a Pont-Neuf potato, mâche salad	90 €
Roasted veal chop, green asparagus, blood orange condiments, veal jus with sarriette	90 €
Free-range poultry with morels, homemade tagliatelle with poultry jus	86 €

Melanosporum truffle available on request - 5€ per gram



## CHEESE

Cheese from Savoie

35 €

## DESSERTS

Chocolate puff tart (for 2 people)

21 € / per person

*Hazelnut and buckwheat praline ice cream*

Mont-Blanc

25 €

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

Rhum Baba

25 €

*Pastry cream, citrus peel syrop, whipped cream*

Iced nougat

25 €

*Savoy honey, cream-absinthe granita, strawberry juice*

