

MONTGOMERIE

D'une grande sensibilité, les créations de Gatien Demczyna associent subtilement les ressources des terroirs rhônalpins dont il est originaire 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 Gatien Demczyna associate subtly the resources from Rhône-Alpes countries of which he is native and the exceptional products from other origins.

Our Executive Pastry Chef Sébastien Vauxion propose 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.

Les Entrées / The Starters

Les Asperges Vertes de la ferme de Nogaret / *The Green Asparagus from the Nogaret farm* 69€
Asperges pochées, sauce hollandaise aux fragrances de Berce de nos montagnes,
œufs de brochet sauvage fumés et noix de Savoie en éclats
*Poached asparagus, hollandaise sauce scented Berce from our mountain,
smoked wild pike eggs and chopped Savoie nuts*

La Saint-Jacques de la Baie de Granville / *The Scallop from the Bay of Granville* 75€
A crue, huître, nuage léger de cédrat parfumé au gingembre, caviar osciètre Français,
sarrasin et fleurs de bourraches
*Raw Scallop, oyster, cédrat lemon foam scented with ginger, French osciètre caviar,
buckwheat and borage flowers*

Les Champignons de La-Motte-Servolex / *The Mushrooms from La-Motte-Servolex* 64€
Champignons, tomme de Savoie en légèreté, pignons de pin torréfiés,
sorbet à l'ortie et cumin de nos montagnes
*Mushrooms, tome from Savoie foam, roasted pine seeds,
sorbet of nettle and cumin from our mountains*

Les Coquillages au Safran de Savoie / *The Shellfish with Saffron from Savoie* 61€
En petites ravioles, coques et praires marinières, artichaut en jeux de textures,
jeunes pousses d'oseille de la Drôme, jus de coquillage infusé au Safran de la vallée
*In small ravioli, shell and clams marinières, artichoke,
sorrel baby leaves from La Drôme, shellfish juice infused with Saffron from the valley*

Truffe râpée à votre convenance :
Grated truffle can be added to your liking:

Truffe Noire / *Black truffle*

Le gramme

8€

Les Plats / *The Main Courses*

- La Sole des Côtes Bretonnes / *The Dover Sole from the Brittany Shores*** 96€
En filet, beurre noisette et croûte Meunière, blette de la Vallée du Rhône au mascarpone, câpres, citron et persil plat
In fillet, nut brown butter and Meunière crust, Swiss chard from Rhône Valley with mascarpone, capers, lemon and parsley
- La Langoustine de l'Atlantique / *The Langoustine from the Atlantic*** 122€
Juste saisie, crosnes, jus de cuisson liés au beurre, oxalis, cecina, truffe noire, frisée fine rafraîchie au citron bergamote
Grilled, Chinese artichoke, buttered sauce, oxalis, cecina, black truffle, salad with bergamot lemon
- L'Omble Chevalier de la Maison Murgat / *The Artic Char from la Maison Murgat*** 90€
Le filet en cuisson lente, jeunes betteraves de Monsieur Raillon en déclinaison, foie gras poêlé et pomme de Savoie à crue
The fillet slowly cooked, baby beetroots of Monsieur Raillon, pan-fried foie gras and raw apple from Savoie
- La Pintade Chaponnée de la Ferme "Bidaou" / *The Guinea Fowl Caponized from "Bidaou" Farm*** 85€
Le suprême rôti sur la peau, ravioli del plin pur topinambour, Parmigiano Reggiano crémeux, jus de cuisse imprégné de coumarine
Roasted breast fillet on the bone, Jerusalem artichoke ravioli del plin, creamy Parmigiano Reggiano, thigh sauce scented with coumarine
- Le Ris de Veau Français / *The French Veal Sweetbread*** 92€
Le ris doré au sautoir, croustillants de tête et pied, légumes croquants de la région, truffe noire et jus acidulé
Pan-fried veal sweetbread, crispy veal head and feet, crunchy local vegetables, Black truffle and tangy juice
- Le Pigeon d'Anjou / *The Pigeon from Anjou*** 84€
Les filets saisis au beurre d'ambrosie, jeune panais glacé et poire Conférence du Tremblay, gel à l'angélique
Roasted breasts with ambrosia butter, baby parsnip glazed and Conference Pear from Tremblay, angelica jelly

Les Fromages / *The Cheeses*

Les Fromages / *The Cheeses*

35€

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 et Champion du monde 2007"

Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 and World Champion 2007"

Les Desserts / *The Desserts*

Le Pruneau / *The Prune*

32€

En velouté au vin rouge épicé, crème diplomate à la réglisse italienne, givre de clémentines fraîches et confites, sablé friable de sarrasin torréfié, glace blanche à la cannelle

In velouté with spicy red wine, diplomate cream with Italian liquorice, frost fresh and preserved tangerine, roasted buckwheat shortbread, cinnamon white ice cream

Les Agrumes-Thé / *The Citrus and Tea*

35€

Crème onctueuse au thé Hojicha, sorbet citron-datte au thé, voile translucide de cédrat de Monsieur Bachès, thé Earl-Grey aux zestes de bergamote, feuilles de menthe cristallisées

Smooth cream with Hojicha tea, lemon-date with tea sorbet, thin chips of cédrat lemon from Monsieur Bachès, bergamot zests with Earl Grey tea, crystallized mint leaves

Le Vanille-Poire / *The Vanilla and Pear*

35€

Glace à la vanille Bourbon, eau infusée aux gousses de Bora-Bora, zestes de citron vert, biscuit succès à la noix de Grenoble, touches de coriandre et d'olives de Nyons caramélisées

Vanilla Bourbon ice cream, water infused with Bora-Bora beans, lime zests, Grenoble walnut succes biscuit, coriander and caramelised olives from Nyons

Le Chocolat-Noisettes / *The Chocolate and Hazelnuts*

32€

Sorbet de chocolat Cuba 75%, dacquoise, praliné aux noisettes du Piémont, eau et tuiles de cacao, crème mousseuse de noisettes grillées

Cuba 75% chocolate sorbet, dacquoise biscuit, Piémont hazelnut praline, cacao water and tuiles, grilled hazelnut foamy cream

MONTGOMERIE

MENUS GASTRONOMIQUES

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

GASTRONOMIC MENUS

For a perfect harmony, our Chef Gatien Demczyna, recommend the same menu for all the dinner guests.



L'ESSENTIEL

199€

Les Asperges Vertes de la ferme de Nogaret / *The Green Asparagus from the Nogaret farm*

Asperges pochées, sauce hollandaise aux fragrances de Berce de nos montagnes,
œufs de brochet sauvage fumés et noix de Savoie en éclats

*Poached asparagus, hollandaise sauce scented Berce from our mountain,
smoked wild pike eggs and chopped Savoie nuts*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

La Sole des Côtes Bretonnes / *The Dover Sole from the Brittany Shores*

En filet, beurre noisette et croûte Meunière, blette de la Vallée du Rhône au mascarpone,
câpres, citron et persil plat

*In fillet, nut brown butter and Meunière crust, Swiss chard from Rhône Valley with mascarpone,
capers, lemon and parsley*

Ou / Or

Le Pigeon d'Anjou / *The Pigeon from Anjou*

Les filets saisis au beurre d'ambrosie, jeune panais glacé et poire Conférence du Tremblay,
gel à l'angélique

*Roasted breasts with ambrosia, baby parsnip glazed and Conference Pear from Tremblay,
angelica jelly*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Les Fromages / *The Cheeses*

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 et Champion du monde 2007"

Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 and World Champion 2007"

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Pruneau / *The Prune*

En velouté au vin rouge épicé, crème diplomate à la réglisse italienne, givre de clémentines fraîches
et confites, sablé friable de sarrasin torréfié, glace blanche à la cannelle

*In velouté with spicy red wine, diplomate cream with Italian liquorice, frost fresh and preserved tangerine,
roasted buckwheat shortbread, cinnamon white ice cream*



LE MONTGOMERIE

315€

La Saint-Jacques de la Baie de Granville / *The Scallop from the Bay of Granville*

A crue, huître, nuage léger de cédrat parfumé au gingembre, caviar osciètre Français, sarrasin et fleurs de bourraches

Raw Scallop, oyster, cédrat lemon foam scented with ginger, French osciètre caviar, buckwheat and borage flowers

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

L'Ombre Chevalier de la Maison Murgat / *The Artic Char from la Maison Murgat*

Le filet en cuisson lente, jeunes betteraves de Monsieur Raillon en déclinaison, foie gras poêlé et pomme de Savoie à crue

The fillet slowly cooked, baby beetroots of Monsieur Raillon, pan-fried foie gras and raw apple from Savoie

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

La Pintade Chaponnée de la Ferme "Bidaou" / *The Guinea Fowl Caponized from "Bidaou" Farm*

Le suprême rôti sur la peau, ravioli del plin pur topinambour, Parmigiano Reggiano crémeux, jus de cuisse imprégné de coumarine

Roasted breast fillet on the bone, Jerusalem artichoke ravioli del plin, creamy Parmigiano Reggiano, thigh sauce scented with coumarine

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

Les Fromages / *The Cheeses*

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 et Champion du monde 2007"

Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 and World Champion 2007"

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

Le Vanille-Poire / *The Vanilla and Pear*

Glace à la vanille Bourbon, eau infusée aux gousses de Bora-Bora, zestes de citron vert, biscuit succès à la noix de Grenoble, touches de coriandre et d'olives de Nyons caramélisées

Vanilla Bourbon ice cream, water infused with Bora-Bora beans, lime zests, Grenoble walnut succes biscuit, coriander and caramelised olives from Nyons

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

Le Chocolat-Noisettes / *The Chocolate and Hazelnuts*

Sorbet de chocolat Cuba 75%, dacquoise, praliné aux noisettes du Piémont, eau et tuiles de cacao, crème mousseuse de noisettes grillées

Cuba 75% chocolate sorbet, dacquoise biscuit, Piémont hazelnut praline, cacao water and tuiles, grilled hazelnut foamy cream



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

Les Producteurs

Alain Abel - Tahiti Vanille – Vanille Grand Cru, *Tahiti - Outre Mer*

Anne et Gilles Brun - Moulin du Calanquet, *Saint-Rémy de Provence - Bouches-du-Rhône*

Arnaud Vallet - Les Vergers de la Valloire - Pommes et Poires de la Drôme des Collines, *Moras-en-Valloire - Drôme*

François Pralus - Maison Pralus - Maître Chocolatier, Producteur de cacao, *Roanne - Loire*

Frédéric Brethet - Safran des Anges - Producteur de safran Bio, *Saint-Jean-de-la-Porte - Savoie*

Jean-Baptiste Vye - Top Cerno - La Noix AOP de Grenoble, *Chatillon-Saint-Jean - Drôme*

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

Jean-Luc Girardin - Les Métramiers - Pommes et Poires de Savoie, *La Motte-Servolex - Savoie*

Laurent Dreyfus-Schmidt - Baume des Anges - Extraits de Plantes Heureuses, *Donzères - Drôme*

Laurent Glise et Nicolas Féchoz - La Dent du Villard - Salaisons artisanales, *Villard du Planay - Savoie*

Michel Bachès - Le Monde des Agrumes, *Eus - Pyrénées Orientales*

Olivier Roellinger - Les épices, *Cancale - Ile et Vilaine*

Patrick Evrard - Producteur de fleurs et de légumes, *Cognin - Savoie*

Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat, *Tain l'Hermitage - Drôme*

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

Les Partenaires

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*

Davide Dalmasso - La Cambuse - Spécialités de la Gastronomie Italienne, *Golf Juan - Alpes-Maritimes*

Jean-Christophe Callet - Les jardins de l'Oucédon - Primeur, *La Ravoire - Savoie*

Marie Moreau - Marie Luxe - Le Mareyeur Breton, *Vézin-le-Coquet - Bretagne*

Michel Charraire - Vergers Saint Eustaches - Des Primeurs d'exception, *Paris - Ile de France*

Olivier Metzger - Boucherie Metzger Frères - Viande d'exception depuis 1930, *Paris - Ile de France*

Pierre-François Blaimont - Disserkoi - Poissons de mer et d'eau douce, *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 disponible sur simple demande.

Origine des viandes bovines : 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 intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origins of meat : France

Net prices, Tax and Service included