

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

230€

Saveurs de cueillettes de nos montagnes, printemps, été, automne

Mountains picking flavours, spring, summer, autumn

Croustille de berce des près et fromage de chèvre frais / *Berce des près crisp and fresh goat cheese*

Chips de seigle, crème de cynorhodon et fleurs d'été / *Rye chips, rosehip cream and summer flowers*

Cèpes infusés à la réglisse, fine tartelette de riz noir / *Ceps infused with liquorice, fine black rice tartlet*

Tuile croquante, carotte de Francin parfumée à la tanaïsie / *Crunchy tuile, Francin carrot scented with tanaïsie*

Pain soufflé de polenta, gentiane et myrtille / *Polenta, gentian and blueberry soufflé bread*

Le Lait de Savoie / *The Milk from Savoie*

Lait fumé au bois de hêtre, velouté de jeunes pousses, condiment Caviar

Smoked milk with beech wood, baby leaves velouté, Caviar condiment

ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Chou-fleur / *The Cauliflower*

Sommités de chou-fleur, jus onctueux au brut Alpin et ail fermenté,

Noix de Saint-Jacques snackées

Cauliflower, creamy Alpine brut and fermented garlic juice,

Grilled scallops

ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱦᱚᱱᱚᱛ

La Betterave / *The Beetroot*

Betterave, fanes et racine à la fleur de sureau,

Filet de chevreuil de chasse française rôti

Beetroot, tops and root with elderberry,

French hunting venison fillet roasted

ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Bleu de Termignon / *The Bleu de Termignon*

Bleu de Termignon, topinambour grillé, caramel de pommes, oseille et éclats de noisettes

Bleu de Termignon, grilled Jerusalem artichoke, appel caramel, sorrel and hazelnuts

ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱦᱚᱱᱚᱛ

La Mangue-Safran / *The Mango-Saffron*

Sorbet de mangue aux pistils de Bozel, tombée de fruits exotiques assaisonnés de gingembre,

meringue passion et tuile gavotte

Mango sorbet with saffron from Bozel, exotic fruits scented with ginger, passion meringue and gavotte biscuit

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

310€

Saveurs de cueillettes de nos montagnes, printemps, été, automne

Mountains picking flavours, spring, summer, autumn

Croustille de berce des près et fromage de chèvre frais / *Berce des près crisp and fresh goat cheese*

Chips de seigle, crème de cynorhodon et fleurs d'été / *Rye chips, rosehip cream and summer flowers*

Cèpes infusés à la réglisse, fine tartelette de riz noir / *Ceps infused with liquorice, fine black rice tartlet*

Tuile croquante, carotte de Francin parfumée à la tanaïsie / *Crunchy tuile, Francin carrot scented with tanaïsie*

Pain soufflé de polenta, gentiane et myrtille / *Polenta, gentian and blueberry soufflé bread*

Le Lait de Savoie / *The Milk from Savoie*

Lait fumé au bois de hêtre, velouté de jeunes pousses, condiment Caviar

Smoked milk with beech wood, baby leaves velouté, Caviar condiment

ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Potimarron / *The Pumpkin*

Infusion de peaux de potimarron, céleri torréfié et Noix de Savoie, agnolotti de potimarron

Pumpkin skin infusion, roasted celery and walnuts from Savoy, pumpkin agnolotti

ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Chou-fleur / *The Cauliflower*

Sommités de chou-fleur, jus onctueux au brut Alpin et ail fermenté,

Noix de Saint-Jacques snackées

Cauliflower, creamy Alpine brut and fermented garlic juice,

Grilled scallops

ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ

L'Oignon-Café / *The Onion-Coffee*

Oignon braisé, champignons sauvages, sauce oignon-café, racines d'hiver,

Suprême de caille rôti

Braised onion, wild mushrooms, onion-coffee sauce, winter roots,

Roasted quail fillet

ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ

La Betterave / *The Beetroot*

Betterave, fanes et racine à la fleur de sureau,

Filet de chevreuil de chasse française rôti

Beetroot, tops and root with elderberry,

French hunting venison fillet roasted

ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Bleu de Termignon / *The Bleu de Termignon*

Bleu de Termignon, topinambour grillé, caramel de pommes, oseille et éclats de noixettes

Bleu de Termignon, grilled Jerusalem artichoke, appel caramel, sorrel and hazelnuts

ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ

La Mangue-Safran / *The Mango-Saffron*

Sorbet de mangue aux pistils de Bozel, tombée de fruits exotiques assaisonnés de gingembre,

meringue passion et tuile gavotte

Mango sorbet with saffron from Bozel, exotic fruits scented with ginger, passion meringue and gavotte biscuit

ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱤ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Chocolat-Poire / *The Chocolate-Pear*

Onctueux de chocolat et cacao, poire macérée aux zestes de citron vert, crème glacée de cardamome verte

et de vanille Bourbon

Chocolate and cocoa cream, macerated pear with lime zest, green cardamom and Bourbon vanilla ice cream

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*

Jean-Noël et Thomas Blard - Blard et Fils - vignerons, *Les Marches – Savoie*

Sébastien Favrin - Favrin Légumes, *Aix-Les-Bains – Savoie*

Guillaume Janin - La Ferme du Rocher, *Jarsy - Savoie*

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

Christophe Le Marrec - Pêcheur de coquilles Saint-Jacques, *La Bouillie - Côtes d'Armor*

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

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

Les Partenaires

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

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 Alpages - MOF et Champion du Monde Fromager, *Grenoble - Isère*

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

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*