



folie

CUISINE D'ÉMOTIONS



Menus élaborés
par le Chef
Shasitharan Manogeran
et son équipe

Initiation

MENU 3 PLATS - 59€

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF SAMEDI & JOURS FÉRIÉS

Pour une belle dégustation et
dans un souci d'équilibre,
le même menu sera servi pour
l'ensemble de la table.

Une eau de qualité micro-filtrée
plate ou gazeuse vous est servie à discrétion
au tarif de 5€ pour vous accompagner
durant votre repas.

Chou-rave esprit pastrami à la pâte de cacahuète
Crèmeux de coco aux prunes fermentées

Omble de montagne meunière
Épinards aux agrumes
Pommes amandine à l'écume de berce

Assiette de dégustation de Fromages affinés de notre région.
Jean-Noël MARTIN, Maître Fromager, Chambéry
(supplément 16€)

Potimarrons
En mousseline aromatisée aux graines de vanille
Glace à la crème brûlée





Confidentiel

MENU CONFIANCE
SELON L'INSPIRATION DU CHEF ET
LES ARRIVAGES DU JOUR

MENU 4 PLATS
(HORS FROMAGES)

- 89€ -

ACCORDS METS & VINS *4 verres 6 cl* - 40€
SERVICE ASSURÉ JUSQU'À 13H30 LE MIDI ET 21H30 LE SOIR

MENU 6 PLATS
(HORS FROMAGES)

- 119€ -

ACCORDS METS & VINS *6 verres 6 cl* - 60€
SERVICE ASSURÉ JUSQU'À 13H30 LE SAMEDI MIDI UNIQUEMENT
ET JUSQU'À 21H30 TOUS LES SOIRS



À la carte



ENTRÉES

22€

Betteraves en gourmandise aux œufs de truite
Bortsch à l'ail noir
Huile végétale de plage, Cornichons aux graines de basilic

20€

Chou-rave esprit pastrami à la pâte de cacahuète
Crèmeux de coco aux prunes fermentées

EAU DOUCE

34€

Ombre de montagne meunière
Épinards aux agrumes
Pommes amandine à l'écume de berce

36€

Maigre
Poireau au ponzu & voile de citron
Jus réduits à la graine de rocou concentré

TERRE

54€

Pomme de Ris de Veau
Navets confits à l'hydromel,
Réduction de framboises & baies roses
Écume de fanes de navets à la verveine, civet au rendang

39€

Pigeonneau Royal
Pomme cannelle & céleri fumé au foin
Tartelette d'abattis aux herbes côtières
Jus réglissé, corsé au vermouth de Chambéry

FROMAGES

16€

Assiette de dégustation de Fromages affinés de notre région.
Jean-Noël MARTIN, Maître Fromager, Chambéry

DOUCEURS

21€

Chocolat
Noisettes et lait cru
Caramel onctueux

18€

Châtaignes
Crème légère parfumée aux châtaignes grillées
Sablé aux noix, glace vanille à la liqueur de châtaigne
citron confit

18€

Potimarrons
En mousseline aromatisée aux graines de vanille
Glace à la crème brûlée



La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.