



La folie n'est-elle pas d'oser parfois se laisser prendre par la main ?
À travers nos menus confidentiels à l'aveugle, nous vous invitons à lâcher prise et ainsi ouvrir vos papilles à la surprise des émotions.

Carte blanche au Chef pour une cuisine de l'instant et de l'instinct,
au plus près des saisons, mâtinée de sensibilité
et du talent brut de nos producteurs. Laissez-vous guider...

folie

CUISINE D'ÉMOTIONS

Menus élaborés par le Chef **Paul Thao** et sa brigade
et le Chef pâtissier **Loïc Migliore**.

Service attentif et discret par le Responsable de salle - Sommelier
Adrien Nocus et son équipe.

Formule Déjeuner

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Du mardi au samedi sauf jours fériés

— 45€ —

Par personne

Menu Confiance

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
ET LE MARCHÉ DU JOUR

MENU 5 TEMPS : 89€

(Alternative végétarienne sur demande)
service assuré jusqu'à 13h30 le midi et 21h30 le soir

MENU 7 TEMPS : 109€

Service assuré jusqu'à 13h le midi et 21h le soir

MENU 8 TEMPS : 129€

Service assuré jusqu'à 13h le midi et 21h le soir

Pour accompagner votre menu,
découvrez nos accords mets & vins :

4 VERRES 7 cl 49€ — 6 VERRES 7 cl 65€

Prix TTC par personne

EXCLUSIF

la Table du Chef

Pour votre plus belle déclaration
ou vos moments d'exception,
faites l'expérience d'un déjeuner ou
d'un dîner à la Table du Chef !

Au cœur de l'action,
face à la spectaculaire cuisine ouverte,
dans une alcôve confidentielle...
un menu en 8 temps imaginé
au fil du marché et des inspirations
de notre Chef Paul Thao.

**MENU DU CHEF
8 TEMPS**

De 2 à 4 personnes maximum

— 149€ —

Par personne

Accord mets & vins : 7 VERRES 7 cl 75€

Formule Enfant

PLAT + DESSERT

Suggestion du Chef.
Dessert au chocolat ou aux fruits... chuchote ta préférence
à l'oreille de notre Chef pâtissier !

— 35€ —

Jusqu'à 12 ans / Inclus une petite attention
personnalisée, dédiée par le Chef

Pour une belle dégustation et dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.
Pour accompagner votre repas, une eau de qualité micro-filtrée plate ou gazeuse vous est servie à discrétion au tarif de 5€.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande. TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.

Menu du Marché

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

45 €



Œuf Parfait Plein Air
& Achard de Légumes Réunionnais

Dos de Maigre Cuisson Basse
Température

ou

Poitrine de Porc Confite

Aubergines, Fregola Sarde & Pêche,
Crème Cumin

Tartelette Givrée Abricot
& Fève de Tonka

À la carte

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi et jours fériés

ENTRÉES



Déclinaison d'Asperges,
Pecorino et Jaune d'Œuf Confit

19€



Raviolis aux Navets Rôtis,
Tomme de Savoie IGP et Safran

21€

Carottes Nouvelles,
Ceviche de Bar et Leche de Tigre

20€



PLATS

Poisson de nos Lacs,
Risotto Noir, Crème à l'Ail des Ours,
Salsa aux Fruits de saison

38€

Gambas grillées, Déclinaison de Fenouils
et Bisque Anisée

44€

Bœuf Wellington aux Shiitakes, Foie Gras,
Chou Frisé, Siphon au Thym et Jus Réduit

49€



Betterave façon « Rougail »
farci aux Haricots Rouges, Sarasin Pilaf
et Sauce aux Agrumes Pimentés

32€



FROMAGES

Assiette de dégustation
de fromages de notre région.

Jean-Noël MARTIN,
maître fromager, Chambéry.

16€



DESSERTS

Sphère de Patate Douce,
Mandarine et Amande de Sicile,
Crumble de Thym et Citron

16€

Baba infusé au Thé Blanc,
Rhubarbe et Fraise

16€

Sapin de Savoie,
Biscuit et Siphon de Chocolat noir

17€

Une sélection de produits sains et de qualité auprès de producteurs locaux et français :

Aléna Truffe, Aquitaine - Beurre Bordier, Saint-Malo - Botti fruits et légumes, Chambéry - Boucherie des Halles, Chambéry
Boulangerie Talemellerie, Chambéry - Boulangerie Mouchet, Chambéry - Café Folliet, Chambéry - Chocolaterie Xoco Gourmet, Paris
Fromagerie de Jean-Noël Martin, Chambéry - J.A Gastronomie, Saint Baldoph - Kaviari, Paris
Primeurs d'exception Les Vergers St-Eustache, Rungis - SN Alpes Marée, La Motte Servolex - Valrhona chocolat, Tain Hermitage