folie

CUISINE D'ÉMOTIONS

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…

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

EXCLUSIF

la Table du Chef

Pour votre plus belle déclaration ou vos moments d'exception, faîtes 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€**

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

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, dedicacée 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 à la Beaujolaise, Champignons, Persil & Vin Rouge

*****

Pavé de Cabillaud Rôti aux Câpres & Olives

ou

Épaule d'Agneau Confite, Jus aux Olives

Déclinaison de Carottes Fanes Colorées

*****

Kiwi en Déclinaison, Wasabi en Écume & Sorbet au Chocolat

À la carte

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi et jours fériés

ENTRÉES

Cromesquis de Porc Noir,
Jus corsé et Crème Forestière Truffée

23€

VÉGÉTARIEN

Raviolis aux Navets Rôtis,
Tomme de Savoie IGP et Safran

21€

VÉGÉTARIEN

L'œuf Parfait Plein Air,
Pomme Paille,
Siphon de Pomme de Terre au Curry Vert

19€

PLATS

Lavaret de Nos Lacs,
Risotto de Céréales, Endives Braisées
et Beurre Blanc au Poivre du Timut

38€

Gambas grillées, déclinaison de Fenouils
et Bisque Anisée

44€

Bœuf Wellington aux Craterelles,
Foie Gras et Chou Frisé, Coleslaw et Jus Réduit

49€

VÉGÉTARIEN

Betterave façon « Rougail »
farcie aux Haricots Rouges,
Duo de Riz Pilaf, Sauce aux Agrumes Pimentés

32€

FROMAGES

Assiette de dégustation
de fromages de notre région.
Jean-Noël MARTIN,
maître fromager, Chambéry.

16€

DESSERTS

Biscuit Bergamote,
Confit de Pamplemousse
et Fleur d'Oranger

15€

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

16€

Tuile dentelle au chocolat,
Kiwi en deux façons, crème Vanille,
Sorbet Chocolat Wasabii

16€

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**, Chambery - **Boucherie des Halles**, Chambéry
Boulangerie Talemelerie, 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