



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 la Cheffe pâtissière **Cécile Pommat**.

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

– 49€ –
Par personne



Menu Confiance

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
ET LE MARCHÉ DU JOUR

MENU 4 PLATS

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

– 84€ –
Par personne

MENU 6 PLATS

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

– 109€ –
Par personne

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

4 VERRES 7 cl - 45€
6 VERRES 7 cl - 59€

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 7 plats imaginé
au fil du marché et des inspirations
de notre Chef Paul Thao.

MENU 7 PLATS

De 2 à 4 personnes maximum / Sur réservation

– 149€ –
Par personne

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.

À la carte

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi et jours fériés

ENTRÉES



Poêlée du terroir, déclinaison
de champignons et poires de Savoie.
Émulsion choco-poire et estragon.

19€

Comme un riz au lait,
cardamome noire et agrumes.
Flambée de crevettes aux algues.

23€



FOLIE À PARTAGER

(Grillade au barbecue japonais)
2 personnes minimum

Filet de canard en croûte verte.
Accompagnement autour du canard
et pistaches.

44€ Par personne

Poisson de nos lacs en papillote esprit miso.
Ramen Alpin.

44€ Par personne



Courges anciennes de Savoie.
Espuma de polenta crémeuse aux épices.

39€ Par personne



FROMAGES

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

16€



DESSERTS

Glace huile d'olive et poivre Sichuan.
Crème d'aubergine et tuile croustillante cacao.
Mousse mascarpone et chocolat oriado.

21€

Schrubb de prunes rôties et son gel.
Glace lait d'avoine et foin.
Mousse miel et pollen.

19€

Pommes Granny Smith
et citronnelle rafraîchissante.

Glace Genmaicha.

19€

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

La boucherie des Halles, Chambéry - La Criée Savoyarde, Chambéry - Masse 1884 Foie Gras, Lyon
Fromagerie de Jean-Noël Martin, Chambéry - Boulangerie Talemellerie, Chambéry - Beurre Bordier, Saint-Malo
Valrhona chocolat, Tain Hermitage - Café Folliet, Chambéry