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

## 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 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

## 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€**

## Formule Enfant

**PLAT + DESSERT**

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

**– 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.

# À la carte

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi et jours fériés

## ENTRÉES

VÉGÉTARIEN

Panacotta
au lait d'amande et au thé,
gel de champignons grillés et ses pickles,
champignons croquants
**19€**

Saint-Jacques,
déclinaison de laitue, coulis mâche et agrumes
et sabayon marin
**28€**

## PLATS

VÉGÉTARIEN

Tortellinis feta,
châtaigne et ail noir,
jus végétal et émietté de marrons
**36€**

Tataki d'espadon,
espuma pimenté, oignon rôti
et purée de vert de poireau
**42€**

Faux-filet de veau,
langue braisée aux salsifis,
purée de topinambour et ses crosnes rôtis,
sauce Albufera
**44€**

## FROMAGES

Assiettes de dégustation
de fromages de notre région.
Jean-Noël MARTIN,
maître fromager, Chambéry.
**16€**

## DESSERTS

Dessert glacé maïs grillé
et mousse lactée Tanariva,
glaçage et croustillant « Oqo » couverture
texturé, exclusivité Valrhona
**21€**

Fraîcheur d'agrumes et caramel café,
glace safran vanillée
**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 Talemelerie**, Chambéry - **Beurre Bordier**, Saint-Malo
**Valrhona chocolat**, Tain Hermitage - **Café Folliet**, Chambéry