



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

– 45€ –

Par personne

## Menu Confiance

SELON L'INSPIRATION DU CHEF  
ET LE MARCHÉ DU JOUR

MENU 5 TEMPS

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

– 84€ –

Par personne

MENU 7 TEMPS

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 8 temps imaginé  
au fil du marché et des inspirations  
de notre Chef Paul Thao.

MENU 8 TEMPS

De 2 à 4 personnes maximum

– 135€ –

Par personne

Accord mets & vins :

7 VERRES 7 cl 69€

## 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, 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.

# À la carte

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi et jours fériés

## ENTRÉES

---



Poêlée de Shiitakes et pleurotes  
de Savoie, pommes Granny Smith,  
persils et truffes d'été

16€

Poulpe poché, déclinaison de poivrons,  
écume glacée au piment

19€



Carpaccio de tomates anciennes,  
pesto aux noix de Grenoble,  
mousse de mozzarella

16€



## PLATS

---

Poisson de nos lacs en croûte d'amandes,  
pommes de terre au curry vert, coulis d'épinard

32€

Homard Bleu Thermidor,  
jeunes pousses et graines de moutarde

49€

Bœuf Wellington au foie gras, haricots Borlotti  
et cerises glacés, jus de viande kirsch et cerise

42€



Raviole de céleri,  
figues de Barbarie et fromage halloumi

32€



## FROMAGES

---

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

16€



## DESSERTS

---

Chocolat Mayan red 62%,  
noix de coco et sésame noir

15€

Pavlova glacée framboise,  
violette et feuille de Pandan

15€

Glace safran vanille de Tahiti  
et abricot rôti

16€

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

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