

savourer concocter régaler saupoudrer

parfumer épicer déguster mitonner

aromatiser mijoter cuisiner

tamiser mélanger verser réunir

s'attabler goûter rissoler partager

Chef de cuisine : Philippe Vrignaud



Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes et à partir de produits de qualité.
Nos glaces et sorbets proviennent d'un artisan glacier "Maison Braissand"

All our dishes are « home made ».
Our ice creams and sorbets are artisan-made at the "Maison Braissand"

Все блюда в нашей карте меню приготовлены на месте и по нашим рецептам, используя свежие качественные продукты
Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Дом Брассанд»
Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Дом Брассанд»



POUR COMMENCER

STARTERS

для начала

LE FOIE GRAS	28 €
poêlé au maïs, réduction balsamique & miel <i>Pan fried foie gras with sweetcorn and honey balsamic sauce</i> Поджаренная с кукурузой фуа гра с медовым соусом	
LE CEPE	26 €
en velouté, sabayon au Beaufort <i>Creamy cepes mushrooms with Beaufort cheese sabayon</i> Нежный суп из белых грибов, мусс из сыра Бофорт	
LA NOIX DE SAINT-JACQUES	36 €
carpaccio aux senteurs de truffe <i>Thinly sliced scallops with the scent of truffle</i> Морские гребешки, карпаччо в ароматах трюфелей	
LE RIS DE VEAU	36 €
en fricassée & émulsion châtaigne <i>Stir fried calf sweetbreads with a chestnut emulsion</i> Фрикассэ из поторохов в каштановой эмульсии	



LA MER ET LES LACS

THE SEA AND THE LAKES

море и озера

LE BAR

38 €

au vert de spiruline & perles du Japon

Sea bass with spirulina algae and tapioca

Морской волк с зеленью спирулина и японскими жемчужинами

L'OMBLE CHEVALIER

36 €

confit au cidre de Savoie

Artic char in candied savoyard cider

Речная форель в Савойском сидре

LA SOLE

42 €

dorée au praliné de cèpes

Pan seared sole with praline flavoured cepe mushrooms

Камбала, подрумяненная с белыми грибами



LA TERRE

MEATS

на земле

LA VOLAILLE

34 €

suprême en chapelure de jambon de pays
& crème de pain brûlé

*Chicken supreme coated in dried ham powder
accompanied by a toasted bread infusion*

Домашняя птица с ветчиной и соусом из поджаренного хлеба

L'AGNEAU

36 €

noisette rôtie & polenta au lait d'amande

Roasted loin of lamb with almond milk flavoured polenta

Поджаренный ягненок, полента на миндальном молоке

LE VEAU

38 €

le filet en boulangère de légumes d'hiver

Veal fillet served with tasty winter vegetables

Филе молодой говядины с зимними овощами



LES FROMAGES

14 €

CHEESE

СЫРЫ

LE REBLOCHON

comme un nougat & mesclun de jeunes pousses
Reblochon cheese, 'like a nougat' with mesclun lettuce
Сыр реблошон стиль нуга, молодой зеленый салат

LE CHARIOT

sélection de fromages des Savoie
Selection of savoyard cheeses from the cheese trolley
Тележка - Савойские сыры на выбор



LES DESSERTS

16 €

DESSERTS ДЕССЕРТЫ

LE SOUFFLE

au Grand Marnier & agrumes
Grand Marnier souffle with citrus fruits
Суфле в ликере Гранд Марнье с цитрусовыми

LE CHOCOLAT

en déclinaison praliné
Variations of praline chocolate
Молочный шоколад с миндалем (пралинэ)

LE MARRON

crèmeux vanillé & streusel
Creamy vanilla chestnut with cinnamon crumble
Кремовый ванильный каштан и песочный пирог

L'ANANAS

en minestrone au parfum de mangue & coco
Pineapple, mango and coconut fruit salad « minestrone style »
Суп из ананаса минестроне с ароматами манго и кокоса

LA POMME

confite au miel bourbon et crumble
Candied apple with bourbon honey crumble
Засахаренное яблоко с медом, бурбоном и крамбль (тертый пирог)





GASTRONOMIE & SAVOIE

Savoie Gastronomy

Меню местной продукции

LE CEPE

en velouté, sabayon au Beaufort

Creamy cepe mushrooms with Beaufort cheese sabayon

Нежный суп из белых грибов, мусс из сыра Бофорт

L'OMBLE CHEVALIER

confit au cidre de Savoie

Artic char in candied savoyard cider

Речная форель в Савойском сидре

LA VOLAILLE

suprême en chapelure de jambon de pays

& crème de pain brûlé

Chicken supreme coated in dried ham powder

accompanied by a toasted bread infusion

Домашняя птица с ветчиной и соусом из поджаренного хлеба

LE REBLOCHON

comme un nougat & mesclun de jeunes pousses

Reblochon cheese, 'like a nougat' with mesclun lettuce

Сыр реблошон стиль нуга, молодой зеленый салат

LE MARRON

crémeux vanillé & streusel

Creamy vanilla chestnut with cinnamon crumble

Кремовый ванильный каштан и песочный пирог

68 €



ESCAPADE GOURMANDE

Gourmet Getaway

ПУТЕШЕСТВИЕ ГУРМАНОВ

LE FOIE GRAS

poêlé au maïs, réduction balsamique & miel
Pan fried foie gras with sweetcorn and honey balsamic sauce
Поджаренная с кукурузой фуа гра с медовым соусом

OU

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

carpaccio aux senteurs de truffe
Thinly sliced scallops with the scent of truffle
Морские гребешки, карпаччо в ароматах трюфелей

LE BAR

au vert de spiruline & perles du Japon
Sea bass with spirulina algae and tapioca
Морской волк с зеленью спирулина и японскими жемчужинами

OU

LA SOLE

dorée au praliné de cèpes
Pan seared sole with praline flavoured cèpe mushrooms
Камбала, подрумяненная с белыми грибами

L'AGNEAU

noisette rôtie & polenta au lait d'amande
Roasted loin of lamb with almond milk flavoured polenta
Поджаренный ягненок, полента на миндальном молоке

OU

LE VEAU

le filet en boulangère de légumes d'hiver
Veal fillet served with tasty winter vegetables
Филе молодой говядины с зимними овощами

LE CHARIOT

sélection de fromages des Savoie
Selection of savoyard cheeses from the cheese trolley
Тележка - Савойские сыры на выбор

DESSERT DE NOTRE PÂTISSIER

selon votre préférence
Our Pastry Chef's Dessert based on your preference
десерт от нашего кондитера на ваш выбор

80 €



INSPIRATION DU MOMENT

Inspired by the moment

ВДОХНОВЕНИЕ ЭТОГО МОМЕНТА

Laissez-vous tenter
par les saveurs raffinées et délicates
que Philippe Vrignaud met à l'honneur
avec créativité et modernité..

Une dégustation déclinée en 7 plats
élaborée selon l'inspiration du moment.
(menu proposé à l'ensemble de la table)

Allow yourself to be tempted by refined and delicate
flavours, showcased with creativity and modernity by our
head chef Philippe Vrignaud.

A 7-course gourmet experience elaborated on the inspiration
of the moment.
(Served to the entire table)

Позвольте вас побаловать изысканными и неповторимыми
вкусами, которые Филлип Врино предоставляет вашей чести со
всей своей креативностью и современным вкусом...

Дегустация состоит из 7 блюд, приготовленных согласно
вдохновению текущего момента
(меню предлагается всему столу)

96 €



Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos plats sont à votre disposition sur demande.

Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja.

Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits.

We inform you that our dishes contain in the form of ingredients or trace the following allergens : -

Eggs, milk and derivatives, cereals with gluten, mustard, sulphites, shellfruits, sesame, peanuts, celery, fish, shellfish, crustaceans, lupine and soy.

Because of our way of functioning, we cannot guarantee the absence of cross contamination of our products.

All dishes on our menu are prepared on site in our kitchens according to our recipes, from quality products.

К вашей информации: наши блюда содержат ингредиенты, которые возможно вызывают у вас аллергию: яйца, молоко и молочные продукты, зерновые, содержащие глютен, горчицу, сульфиты, экзотические фрукты, сезам, арахид, сельдерей, рыбу, моллюски, морские ракушки, люпан (вид бобовых), сою.

В нашем случае мы не можем вам гарантировать полное отсутствие этих продуктов в наших блюдах.

