

Parfum d'hiver

150

Oignons oubliés à l'âtre de notre cheminée

Escargots de Savoie

Epinard, cresson, crosnes et noix

Velours de vin jaune herbacé

Ombre chevalier de pêche d'Eric Jacquier

Légèrement fumée au genévrier du massif de Belledune,

Acidité de l'oseille et courge en onctueuse sauce aux galbules

Dos de chevreuil de chasse

Etouffée de carottes au sapin, noisette et carotte fermentée,

Jus aigret

Persillé de Tignes

Clémentine

Safran de Saint-Jean-de-Maurienne, estragon

Vinaigrette d'agrumes

—

Origine

70

Autour de vigneronniers ancrés dans la région





Refuge

180

Oignons oubliés à l'âtre de notre cheminée

Poireau

Cuit à la braise et rafraîchi en tartelette, condiment anguille fumée, caviar Schrenki

Saint-Jacques

Contisée de moelle et truffe, laquée de bouillon pot-au-feu,

Perles des traditionnels légumes en ragoût

Truite d'eaux vives de Chez Petit

Légèrement fumée au genévrier du massif de Bellegarde,

Acidité de l'oseille et courge en onctueuse sauce aux galbules

Veau fermier mûri sur os

Oignons et pommes de terre confits au bouillon,

Jus d'une blanquette au Vermouth de Chambéry

Persillé de Tignes

Laits de nos fermes de Tarentaise

Noix de Savoie, sérac de Beaufort

—

Signature

85

Vignerons et appellations d'autres horizons

*Spectre
Asperges
Tendons saumon
Bœuf du Massif
Fauges
Après*

METEO

C'est la pluie qui domine aujourd'hui sur le département, mais la pluie devrait être épargnée du plus gros des précipitations, même si le ciel reste nuageux. Les températures restent bien au dessus des normales de saison avec au plus chaud de la journée jusqu'à 17 degrés chez nous et même 0 degré qui a oublié de passer en automne, restant

*Les belles et belles
Couttes blanches
Suis-Villages
Choucroute pour ceux
qui le demandent
Lichen*

Découverte

105

Un menu surprise décliné en trois actes,
Au gré des envies du Chef,
Pour vous faire découvrir la Table de l'Ours

—

Découverte

50

Accord mets et vins pour l'ensemble du menu

La carte

Pour débiter

Crozet

Champignons de la vallée, sarrasin et truffe d'hiver,
Sabayon gratiné de vieux Beaufort d'Alpage et Chignin

52

Poireau

Cuit à la braise et rafraîchi en tartelette,
Condiment anguille fumée, caviar Schrenki, cendre de poireaux

54

Escargots de Savoie

Epinard, cresson, crosnes et noix,
Velours de vin jaune herbacé

49

Saint-Jacques

Contisées de moelle et truffe, laquées de bouillon pot-au-feu,
Perles des traditionnels légumes en ragoût

48



Pour suivre

—

D'eau douce et d'eau marine

Turbot sauvage

« Cuisson d'ici » au chou, huître rôtie, ragoût iodé de sommités,

Cappuccino de chou torréfié

72

Fera du Lac Léman

Cuite délicatement, céleri,

« Vierge » d'âche de montagne et bergamote

69

Truite d'eaux vives de Chez Petit

Légèrement fumée au genévrier du massif de Belvedere,

Acidité de l'oseille et courge en onctueuse sauce aux galbules

68

La Terre

Veau fermier mûri sur os

Oignons et pommes de terre confits au bouillon,

Jus d'une blanquette au Vermouth de Chambéry

72

Dos de chevreuil

Etouffée de carottes au sapin,

Noisette et carotte fermentée, jus aigrelet

71

Poitrine de Poularde frottée au carvi de montagne,

Salsifis et jaune confits, truffe d'hiver

Jus de carcasse « salmis »

72

Cochon de ferme dans la côte

Endive au jambon, estragon et grattons,

Vinaigrette chaude de museau

69



Pour conclure

Plateau de fromages des montagnes environnantes,
Par nos fermiers passionnés

26

Persillé de Tignes cuisiné par nos soins
En tartelette, pollen et miel de montagne

24

Les desserts

Laits de nos fermes de Tarentaise
Noix de Savoie, sérac de Beaufort

26

Agrumes de pleine saison par Régis Arnaud
Baie de genièvre,
Fraîcheur végétale dans l'esprit d'un « Gin To »

26

Clémentine
Safran de Saint-Jean-de-Maurienne, estragon

Vinaigrette d'agrumes

26

Chocolat grand cru
Dans la tradition d'un chocolat chaud

26

Financiers à la vanille
+ mûre frite sauge
Carpaccio d'orange
+ épices
+ jus de citron
feuilles de
framboise
infusées dans la
menthe
écorce

