

Parfum d'hiver

150

Oignons oubliés dans l'âtre de notre cheminée

Escargots de Savoie

Epinards, cresson, crosnes et noix

Velours de vin jaune herbacé

Fera du Lac

Légèrement fumée au genévrier du massif de Belledune,

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

Fin Gras du Mézenc

Etouffée de carottes aux foins,

Noisette et carotte fermentée, jus aigrelet

Persillé de Tignes

Pomelo de Régis Arnaud

Safran de Saint-Jean-de-Maurienne, estragon

Vinaigrette d'agrumes

—

Origine

70

Autour de vigneronniers ancrés dans la région





Refuge

180

Oignons oubliés dans l'âtre de notre cheminée

Poireau

Cuit à la braise et rafraîchi en tartelette, condiment d'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

Cuit délicatement, céleri, gardons

« Vierge » d'âche de montagne et bergamote

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

*Schrenki
Asperges
Tendons saumon
Bœuf de France
France
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...

*Perles et bobines à table
Comtes Charles
Saint-Vallier
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 d'anguille fumée, caviar Schrenki, cendre de poireaux

54

Escargots de Savoie

Epinards, 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

Truite d'eaux vives de Chez Petit

Cuit délicatement, céleri, gardons

« Vierge » d'âche de montagne et bergamote

69

Fera du Lac

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

Fin Gras du Mézenc

Etouffée de carottes aux foins,

Noisette et carotte fermentée, jus aigrelet

71

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

Noisettes torréfiées à l'âtre
Croustillant, crème glacée à l'huile du moulin d'Aigueblanche

26

Pomelo de Régis Arnaud
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
et mûre frite rouge
Carpaccio d'orange
sanguines
à l'épice
Jus de citron
feuilles de
framboise
infusées dans la
menthe
écorce*

