

# Parfum d'hiver

150

Oignons oubliés dans l'âtre de notre cheminée

Escargots de Savoie

Petits pois, épinards, cresson et noix

Velours de vin jaune herbacé

Féra 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

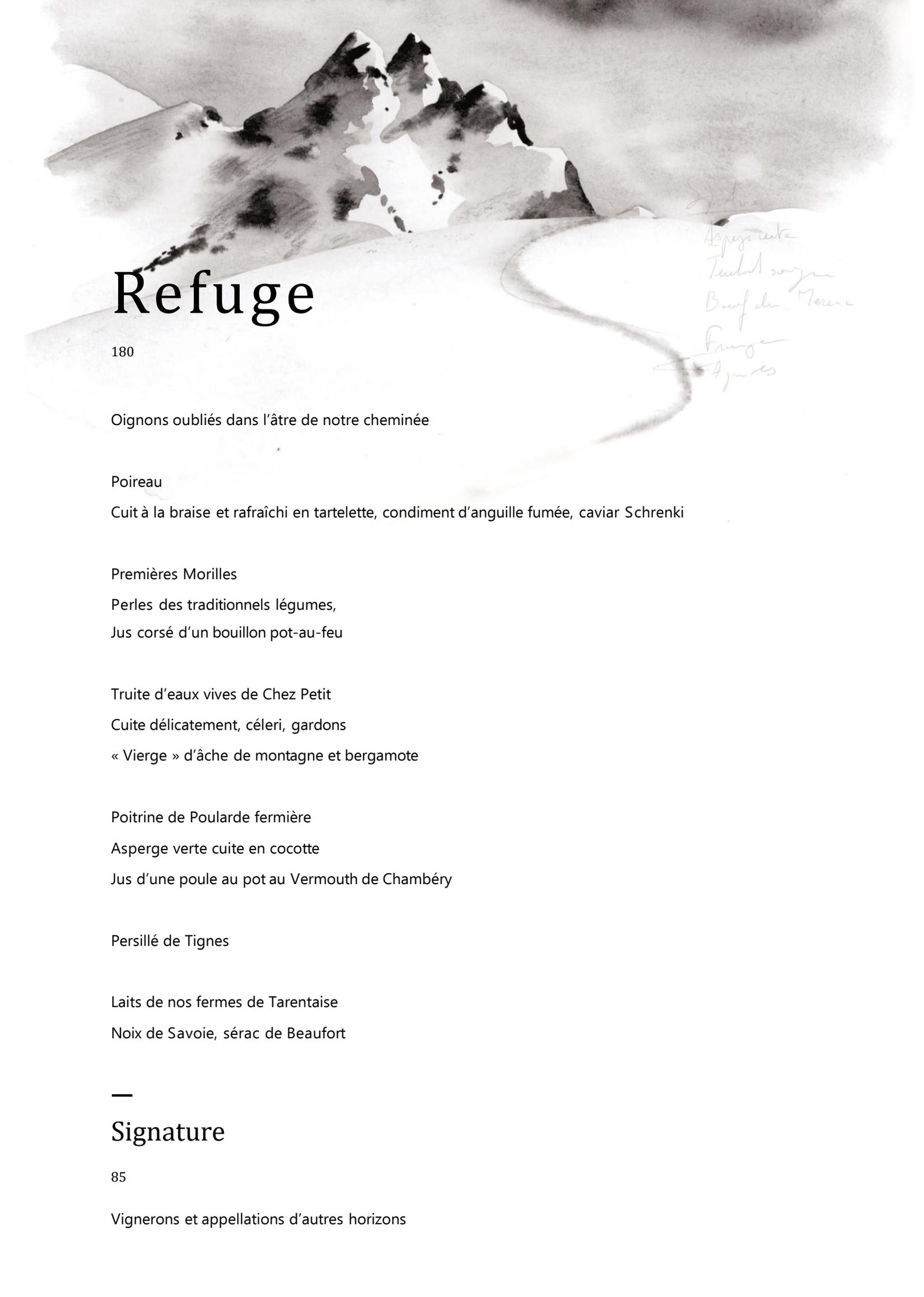
—

## 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

Premières Morilles

Perles des traditionnels légumes,  
Jus corsé d'un bouillon pot-au-feu

Truite d'eaux vives de Chez Petit

Cuite délicatement, céleri, gardons

« Vierge » d'âche de montagne et bergamote

Poitrine de Poularde fermière

Asperge verte cuite en cocotte

Jus d'une poule au pot 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

*Signature*  
Asperge verte  
Tendral saignin  
Bœuf du Massif  
Faugère  
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 lacs et les montagnes au loin  
Comme Charles  
Suis-Villages  
Cherchez pour vous  
vous le demandez  
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 débuter

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

Petits pois, épinards, cresson et noix,  
Velours de vin jaune herbacé

49

Premières Morilles

Perles des traditionnels légumes,  
Jus corsé d'un bouillon pot-au-feu

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

Cuite délicatement, céleri, gardons

« Vierge » d'âche de montagne et bergamote

69

Féra du Lac

Légèrement fumée au genévrier du massif de Belvedere,

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

68

## La Terre

Poitrine de Poularde fermière

Asperges vertes cuites en cocotte

Jus d'une poule au pot 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

Croustillant, bière rousse de Savoie  
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  
+ mûre frite rousse  
Carpaccio d'orange  
+ épices  
+ jus de citron  
Feuilles de  
framboise  
infusées dans la  
menthe  
écluse

