

*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

<b>LE BAR</b>	27 €
en ceviche, condiment ponzu et avocat <i>Sea bass marinated in japanese citrus vinegar and avocado</i> Морской волк в японском соусе понзю с авокадо	
<b>LE RIS DE VEAU</b>	35 €
croustillant en chapelure de gaudes et morilles <i>Crusty calf sweetbreads with corn crumbs and morel mushrooms</i> Хрустящие потроха в корочке из сморчков и экзотических трав	
<b>LE FOIE GRAS</b>	29 €
chaud en velouté de cèpes et châtaignes <i>Creamy foie gras soup with cepe mushrooms and chestnuts</i> Горячая фуа гра, нежный суп из белых грибов и каштанов	
<b>LA LANGOUSTINE</b>	32 €
rôtie aux sucs de crustacés et combawa <i>Crayfish, roasted in shellfish juices and japanese lime</i> Поджаренный лангустин в соусе из морепродуктов и цитрусовых	
<b>L'ESCARGOT</b>	25 €
en fricassée à l'écume d'ail doux <i>Snail fricassee with a frothy garlic sauce</i> Фрикассэ из улиток с нежной чесночной пенкой	



# LA MER ET LES LACS

THE SEA AND THE LAKES

море и озера

## LA SOLE

39 €

viennoise de morilles et pommes Ratte au sel fumé  
*Sole with morel mushrooms, smoke salted fingerling potatoes*  
*Камбала со сморчками и картофелем*

## LE HOMARD

37 €

galette croustillante au sarrasin et pomme fruit  
*Lobster, crusty buckwheat galette and apple*  
*Омар, хрустящие галеты в саразане и яблоки*

## LA NOIX DE SAINT JACQUES

34 €

en crumble de noisette et potimarron  
*Scallop crumble with hazelnuts and pumpkin*  
*Морские гребешки в крамбле с орешками и тыквой*

## L'OMBLE CHEVALIER

35 €

à l'unilatérale, crémeux de polenta safranée  
et Chartreuse verte  
*Unilateral cooked artich char, creamy saffron polenta and "Chartreuse"*  
*Речная форель, кремообразная полента с шафраном*



# LA TERRE

## MEATS

### на земле

- LE PIGEONNEAU** 41 €  
les suprêmes laqués crunchy, poire au vin chaud et béatilles  
*Young pigeon supremes, crunchy coating  
with poached pear in mulled wine and giblets*  
Хрустящий домашний голубь, груша в горячем вине
- LE VEAU** 35 €  
en filet, saveurs forestières, cannellonis à la ricotta  
*Veal fillet, wild mushrooms, cannellonis stuffed with ricotta*  
Филе телятины, грибной соус в лесных ароматах, канелони а ла рикота
- L'AGNEAU** 32 €  
le filet rôti en caponata de légumes d'hiver  
*Roasted loin of lamb with a ratatouille of winter vegetables*  
Поджаренное филе ягненка, тушеные зимние овощи
- LE LAPIN** 33 €  
râble farci au Beaufort, sabayon à la graine de moutarde  
*Saddle of rabbit stuffed with beaufort cheese*  
Кролик, фаршированный сыром бофорт



# LES FROMAGES

16 €

*CHEESE*

*СЫРЫ*

## **LE REBLOCHON**

en déclinaison gourmande

*Gourmet variations of reblochon cheese*

*Реблошон для гурманов*

## **LE CHARIOT**

sélection de fromages des Savoie

*Selection of savoyard cheeses from the cheese trolley*

*Тележка - Савойские сыры на выбор*



# LES DESSERTS

18 €

*DESSERTS*

*ДЕССЕРТЫ*

## **LE SOUFFLE**

au Grand Marnier & parfum d'agrumes  
*Grand Marnier and citrus fragrance souffle*  
*Суфле в ликере Гранд Марнье в ароматах цитрусовых*

## **LE MARRON**

en coque meringuée façon Mont-Blanc et myrtilles  
*Chestnut in a meringue shell, vanilla cream with blueberries*  
*Каштан в корочке меринге по фасону мон блан и черника*

## **LE CHOCOLAT**

sablé croustillant noisette, crémeux gianduja/yuzu  
*Crispy chocolate hazelnut shortbread with grilled hazelnut cream and citrus fruit*  
*Песочный шоколад с орешками, экзотический соус из цитрусовых*

## **LA POIRE**

fondante au miel, noix de Grenoble et biscuit de Savoie  
*Pear with creamy honey and walnut sponge cake*  
*Нежная груша с медом, гренобльскими орехами и савойским бисквитом*

## **LA NOIX DE COCO**

en opaline exotique, pain génois à la pistache  
et minestrone de fruits  
*Coconut exotic biscuit, pistachio sponge cake with fruit soup*  
*Кокосовый орех с генуэзским фисташковым хлебом и минестроне из фруктов*







# GASTRONOMIE & SAVOIE

*Savoie Gastronomy*

*Меню местной продукции*

## **L'ESCARGOT**

en fricassée à l'écume d'ail doux

*Snail fricassee with a frothy garlic sauce*

*Фрикассэ из улиток с нежной чесночной пенкой*

---

## **L'OMBLE CHEVALIER**

à l'unilatérale, crémeux de polenta safranée

et Chartreuse verte

*Unilateral cooked artic char, creamy saffron polenta and "Chartreuse"*

*Речная форель, кремообразная полента с шафраном*

---

## **LE LAPIN**

râble farci au Beaufort, sabayon à la graine de moutarde

*Saddle of rabbit stuffed with beaufort cheese*

*Кролик, фаршированный сыром бофорт*

---

## **LE REBLOCHON**

en déclinaison gourmande

*Gourmet variations of reblochon cheese*

*Реблошон для гурманов*

---

## **LA POIRE**

fondante au miel, noix de Grenoble et biscuit de Savoie

*Pear with creamy honey and walnut sponge cake*

*Нежная груша с медом, гренобльскими орехами и савойским бисквитом*

66 €



# ESCAPADE GOURMANDE

*Gourmet Getaway*

ПУТЕШЕСТВИЕ ГУРМАНОВ

## LA LANGOUSTINE

rôtie aux sucs de crustacés et combawa  
*Crayfish, roasted in shellfish juices and japanese lime*  
Поджаренный лангустин в соусе из морепродуктов и цитрусовых

OU

## LE FOIE GRAS

chaud en velouté de cèpes et châtaignes  
*Creamy foie gras soup with cepe mushrooms and chestnuts*  
Горячая фуа гра, нежный суп из белых грибов и каштанов

---

## LA SOLE

viennoise de morilles et pomme Ratte au sel fumé  
*Sole with morel mushrooms, smoke salted fingerling potatoes*  
Камбала со сморчками и картофелем

OU

## LA NOIX DE SAINT JACQUES

en crumble de noisette et potimarron  
*Scallop crumble with hazelnuts and pumpkin*  
Морские гребешки в крамбле с орешками и тыквой

---

## LE PIGEONNEAU

les suprêmes laqués crunchy, poire au vin chaud et béatilles  
*Young pigeon supremes, crunchy coating*  
*with poached pear in mulled wine and giblets*  
Хрустящий домашний голубь, груша в горячем вине

OU

## LE VEAU

en filet, saveurs forestières, cannellonis à la ricotta  
*Veal fillet, wild mushrooms, cannellonis stuffed with ricotta*  
Филе телятины, грибной соус в лесных ароматах, канелони а ла рикота

---

## 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

79 €



# 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)

92 €



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.

