



*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

  
Allodis  
RESTAURANT

## POUR COMMENCER

### STARTERS

#### для начала

LA TRUFFE	29 €
en œuf cocotte et foie gras <i>Baked egg, foie gras &amp; Melanosporum truffle</i> яйцо в мешочке, фуа гра и трюфеля меланоспорум	
LE SAUMON	26 €
fumé maison et fraîcheur de légumes <i>Heart of smoked salmon, sesame seeds and young vegetables toast</i> Копченый лосось в сезаме и ранними овощами	
LE CEPE	20 €
en cappuccino et lard paysan <i>Creamy wild ceps mushroom and bacon soup</i> Нежный суп из белых грибов с домашним беконом	
LA NOIX DE SAINT-JACQUES	28 €
snackée en salade et baies de Goji <i>Snacked scallops with goji berries</i> Морские гребешки с ягодами годжи	

# LA MER ET LES LACS

## THE SEA AND THE LAKES

море и озера

LA SOLE	62 €
cuite meunière et mousseline de pommes de terre	
<i>Meuniere style sole with creamy mashed potato</i>	
<i>Камбала с тушеным картофелем Шарлот</i>	
LE BAR	38 €
vapeur, en émulsion de citronnelle	
<i>Steamed bass fillet in lemon grass sauce</i>	
<i>Филе морского волка на пару с лимоном</i>	
L'OMBLE CHEVALIER	38 €
doré au vin jaune et noix	
<i>Golden char with Grenoble walnuts</i>	
<i>Филе речной форел , поджаренное с гренобльскими орехами</i>	

## LA TERRE

### MEATS

на земле

LE RIS DE VEAU	41 €
risotto crémeux et morilles	
<i>Calf sweetbreads with morel mushrooms – creamy crozets</i>	
<i>Хрустящие потроха со сморчками, кремовые крозеты (вид макаронных)</i>	
L'AGNEAU	35 €
le gigot en deux façons aux légumes et condiments	
<i>Leg of lamb with vegetables and condiments</i>	
<i>Баранья нога и харисса (нюре) из моркови</i>	
LE BOEUF	45 €
filet roti au foie gras et truffe “Rossini”	
<i>Beef filet “Rossini”</i>	
<i>Филе говядины “Rossini”</i>	

## LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

16 €

### LE CHARIOT

sélection de fromages des Savoie

*Selection of savoyard cheeses from the cheese trolley*

*Тележка - Савойские сыры на выбор*

### LE CHEVRE FRAIS

en crémeux végétal

*Creamy fresh goat cheese with herbs*

*Кремовый вежий козий сыр с травами*

# LES DESSERTS

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

18 €

## LE CITRON

en biscuit sablé et meringue

*Lemon meringue shortbread*

*Песочный лимонный пирог с безе*

## LA PAVLOVA

au parfum exotique et noix de coco

*Meringue and exotic fruit pavlova*

*Экзотическая Павлова*

## LE SOUFFLE

au Grand Marnier et agrumes

*Grand Marnier souffle with citrus fruits*

*Суфле в ликере Гранд Марнье с цитрусовыми*

## LE MONT-BLANC

marron et mandarine

*Creamy chestnut dessert with mandarines*

*Мон Блан (торт) с каштановым кремом и мандаринами*

## LE CHOCOLAT

mi-cuit au parfum de vanille Bourbon

*Soft chocolate cake*

*Шоколадный нежный пирог*

# MENU DU SOIR

*Evening Meal*

*Ужин*

Pour dîner, partagez un moment plein de douceur avec notre menu du soir concocté par notre Chef Philippe Vrignaud selon les arrivages de la journée.

Le menu se décline en 5 plats :  
entrée + poisson + viande + fromage + dessert

*For your Dinner , have a pleasant evening by treating your tastebuds to the evening menu specially concocted for you by our Chef Philippe Vrignaud according to the arrivals of the day.*

*The menu is available in 5 courses:  
starter + fish + meat + cheese + dessert*

*Во время вашего ужина насладитесь полным нежности моментом благодаря нашему вечернему меню, составленному знаменитым шеф-поваром Филипом Врино, согласно сезонным поставкам.*

*Меню состоит из 5 блюд:  
Закуска + рыба+ мясо + сыр+ десерт*

59 €

## 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 €





\* selon approvisionnement / \* dependant on supply / \* Согласно поставкам

(V) plats correspondant au régime végétarien  
(V) Dishes suitable for a vegetarian diet  
(V) блюда, подходящие к вегетарианскому режиму

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.

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"

*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.*

All our dishes are « home made ».

Our ice creams and sorbets are artisan-made at the "Maison Braissand"

*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.*

*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»*