



*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 NOIX DE SAINT-JACQUES	31 €
snackée au pesto de roquette et noix <i>Snacked scallops in pesto sauce and walnuts</i> <i>Морские гребешки Сен-Жак, слегка обжаренные в соусе песто из рукколы и орехов</i>	
LE CEPE	24 €
en velouté et brisures de lard paysan <i>Creamy cepe mushrooms with crispy bacon bits</i> <i>Нежный суп из белых грибов с домашним беконом</i>	
L'OEUF	25 €
en cocotte florentine au Beaufort <i>Baked egg with creamy beaufort sauce and spinach</i> <i>Яйцо Флорентин с сыром Бофор</i>	
LES ESCARGOTS	27 €
au beurre aillé et crémeux de polenta <i>Snails with garlic butter and creamy polenta</i> <i>Улитки с чесночным сливочным маслом и нежная кремовая полента</i>	

LA MER ET LES LACS  
THE SEA AND THE LAKES  
Море и озёра (Рыба)

LE THON	36 €
en lasagne ouverte et Kari Gosse <i>Tuna fish lasagne with Indian spices</i> Открытая лазанья с тунцом и Кари Госс	
LA SOLE	64 €
cuite meunière au beurre noisette <i>Meuniere style sole cooked in butter</i> Морской язык, панированный в муке и обжаренный на сливочном масле	
LE BAR	39 €
émulsion à l'ail noir <i>Bass fillet in frothy black garlic sauce</i> Морской волк с эмульсией из черного чеснока	

LA TERRE  
MEATS  
На земле (Мясо)

LE BOEUF	48 €
le filet façon Rossini <i>Beef fillet « Rossini style »</i> Филе говядины Россини	
L'AGNEAU	36 €
le carré rôti en croûte d'épices cajun <i>Roasted rack of lamb in a gingerbread crust</i> Каре ягненка с пряной корочкой	
LES RIS DE VEAU	42 €
aux morilles et vin jaune <i>Calf sweetbreads with morel mushrooms and yellow wine</i> Хрустящие потроха со сморчками в желтом вине	

## LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

18 €

### LE CHARIOT

sélection de fromages des Savoie

*Selection of savoyard cheeses from the cheese trolley*

Сырная тележка с подборкой лучших савойских сыров

# LES DESSERTS

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

20 €

## LE SOUFFLE

parfumé au Grand Marnier

*Grand Marnier souffle*

*Суфле с французским ликером Гран-Марнье*

## LE MARRON

en pavlova Mont-Blanc

*Creamy chestnut pavlova*

*Десерт Павлова Монблан с каштаном*

## LA MYRTILLE

biscuit amandine et double crème

*Almond biscuits with double cream and blueberries*

*Бисквит Амандин с черникой и двойным кремом*

## LE CHOCOLAT

mi-cuit à la griottine et dentelle cacao

*Soft chocolate cake with juicy cherries and chocolate lace cookies*

*Шоколадный десерт с жидкой начинкой, пряной вишней и шоколадной крошкой*

## MENU ALLODIS

*Allodis evening Meal*

*Ужин*

Pour dîner, partagez un moment plein de douceur avec notre menu du soir concocté par nos Chefs, Philippe Vrignaud & Alexis Cabel, 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 ours Chefs, Philippe Vrignaud & Alexis Cabel, according to the arrivals of the day.*

*The menu is available in 5 courses:  
Starter \* fish \* meat \* cheese \* dessert*

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

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

62 €

## INSPIRATION DU MOMENT

*Inspired by the moment*

*Вдохновение моментом*

Laissez-vous tenter par les saveurs raffinées et délicates  
que Philippe Vrignaud & Alexis Cabel  
mettent 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 chefs Philippe Vrignaud & Alexis Cabel.*

*A 7-course gourmet experience elaborated on the inspiration of the moment.  
(Served to the entire table)*

*Побалуйте себя изысканными и неповторимыми блюдами, специально  
разработанными для Вас Филлипом Врино с креативностью и  
современным вкусом...*

*Дегустация состоит из 7 блюд, приготовленных согласно вдохновению  
текущего момента.  
(меню предлагается всему столу)*

98 €





\* 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 Вашему сведению: наши блюда содержат ингредиенты, которые возможно вызывают у вас аллергию: яйца, молоко и молочные продукты, зерновые, содержащие глютен, горчицу, сульфиты, экзотические фрукты, кунжут, арахис, сельдерей, рыбу, моллюски, морские ракушки, люпин (вид бобовых), сою.*

*Мы не можем вам гарантировать полное отсутствие этих продуктов в наших блюдах.*

*Все блюда в нашем меню приготовлены на месте и по нашим рецептам, используя свежие качественные продукты.*

*Наше мороженое и сорбеты производятся частным изготовителем « Домом Брассанд».*