

Allodis

RESTAURANT


Chefs de cuisine :
Philippe Vrignaud & Thibault Le Roux

POUR COMMENCER

STARTERS

Для начала

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| LE THON | 28 € |
| en ceviche à l'avocat et main de buddha | |
| <i>Raw tuna fish with avocado and "hand of buddha" lemon</i> | |
| <i>Севиче из тунца с авокадо и цедра цитруса «Рука Будды»</i> | |
|
 | |
| LE BUTTERNUT | 31 € |
| en velouté et noix de Saint-Jacques dorées | |
| <i>Creamy butternut squash and golden scallops</i> | |
| <i>Нежный крем-суп из мускатной тыквы</i> | |
| <i>и обжаренные до золотистой корочки гребешки Сен-Жак</i> | |
|
 | |
| L'OEUF | 29 € |
| confit florentine et truffe Melanosporum*  | |
| <i>Baked egg with confit of spinach and melanosporum truffle*</i> | |
| <i>Яйцо флорентин со шпинатом и трюфелем*</i> | |
|
 | |
| VITELLO TONNATO | 26 € |
| focaccia aux herbes et condiment citron | |
| <i>Thinly sliced veal, creamy tuna fish sauce with Italian</i> | |
| <i>focaccia bread with lemon and herbs</i> | |
| <i>Вителло-тоннато, фокачча с травами и лимонный соус</i> | |



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

LES SCAMPIS 35 €
en tempura et polenta au saté
Shrimps in batter with spicy polenta
Креветки скампи в хрустящей панировке темпура
и полента под соусом сате

LA SOLE 66 €
cuite meunière, beurre noisette et purée à la truffe Melanosporum*
Meuniere style sole in hazelnut butter with melanosporum truffle mashed potato*
Морской язык в кляре и пюре с трюфелем

LE BAR 42 €
fumé à chaud, endive confite et spiruline
Smoked bass fillet, chicory and spirulina confit
Сибас горячего копчения, карамелизованный эндивий и водоросли спирулина



LA TERRE
MEATS
На земле (Мясо)

LE BOEUF	48 €
le filet aux cèpes et truffe Melanosporum*	
<i>Beef fillet with cèpe mushrooms and melanosporum truffle*</i>	
<i>Филе говядины с белыми грибами и трюфелем</i>	
L'AGNEAU	36 €
la noisette rôtie, patate douce et feta au sésame	
<i>Roasted loin of lamb, sweet potatoes and feta cheese with sesame seeds</i>	
<i>Жареное филе ягненка, сладкий картофель и сыр фета с кунжутом</i>	
LES RIS DE VEAU	42 €
aux morilles et asperges vertes	
<i>Calf sweetbreads with morel mushrooms and asparagus</i>	
<i>Хрустящие потроха со сморчками и зеленая спаржа</i>	



LES FROMAGES

CHEESE

СЫРЫ

18 €

LE CHARIOT

sélection de fromages des Savoie

Selection of savoyard cheeses from the cheese trolley

Подборка лучших савойских сыров

LES DESSERTS

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

20 €

LE SOUFFLÉ

parfumé au Grand Marnier, orange sanguine et biscuit joconde

Grand Marnier/blood orange souffle with finger biscuit

Суфле с ароматом ликера Гран-Марнье, красный апельсин и бисквит Джоконда

L'EXOTIQUE

ananas confit au thé noir et mangue

Candied pineapple in black tea and mango

Ананас в карамеле из черного чая и манго

LA MYRTILLE

en vacherin et crème double

Blueberry meringue with double cream

Вашран с черникой и двойным кремом

LE CHOCOLAT

mi-cuit et caramel truffé, glace vanille intense

Soft truffled caramel chocolate cake, intense vanilla ice cream

Шоколадный ми-кюи с карамелью и ванильным мороженым

LE CITRON

crémeux yuzu et citron noir

Creamy yuzu and black lemon

Цитрусовый крем юдзу с персидским лимоном Луми

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 & Thibault Le Roux, 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 & Thibault le Roux, 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 знаменитыми шеф-поварами Филиппом Врино и Тибо Ле Ру в соответствии с сезонными поставками.

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

65 €

INSPIRATION DU MOMENT

Inspired by the moment

Вдохновение моментом

Laissez-vous tenter par les saveurs raffinées et délicates que Philippe Vrignaud & Thibault Le Roux 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 et uniquement sur réservation 24h à l'avance)

Allow yourself to be tempted by refined and delicate flavours, showcased with creativity and modernity by our chefs Philippe Vrignaud & Thibault Le Roux.

*A 7-course gourmet experience elaborated on the inspiration of the moment.
(Served to the entire table and only available by reservation 24 hours in advance)*

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

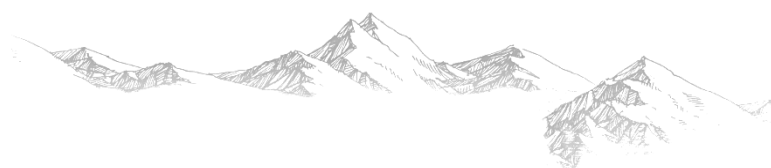
*Дегустация состоит из 7 блюд.
(меню предлагается всему столу - исключительно по предварительному бронированию не менее чем за 24 часа)*

98 €



Pour les curieux, nous vous invitons à découvrir notre hôtel en flashant le QR code ci-dessous.

To discover our hotel we invite you to scan the code above.



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

🌱 plats correspondant au régime végétarien - *Dishes suitable for a vegetarian diet* - *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».