



**Entre saveurs locales et parfums de nos montagnes,
Benjamin BLANCHET vous propose une cuisine « faite maison ».**

**Poissons frais, viandes d'origine française et espagnole,
fruits et légumes de saison, fromages affinés en tunnel...autant de produits
qui réveilleront vos sens au travers de plats raffinés et inventifs.**

*« We invite you to enjoy our innovative and refined dishes,
prepared freshly by our Chef Benjamin BLANCHET, combining the best local and mountain flavours.*

*With french and spanish meat, fresh fish, seasonal fruits and vegetables,
matured cheeses to awaken and delight your senses ».*

A + B + C 39,90 €
B + C 32,90 €
A + B 34,90 €

Chariot de fromages affinés de nos montagnes et alpages 14€
Trolley of refined French cheeses from our mountains and pastures

Fromage blanc faisselle (150g), sucré ou salé 7€
Sweet or salted fromage blanc (cream cheese) (150g)

A : LES ENTREES *Starters* 14€

Foie gras de canard en terrine maison, chutney de fruits secs, coing et pain raisin-abricot (Sup.6€)

Homemade Terrine of duck foie gras, dried fruits chutney, quince and apricot-grape bread (Sup.6€)

Œuf fermier cuit à basse température, céleri crémeux, champignons et huile de truffe

Slow cooked organic egg, creamy celery, mushrooms and truffle oil

Clafoutis tiède au boudin noir et pommes de Savoie, aïoli à l'ail des ours et jeunes pousses

« Clafoutis » of black pudding and apples from Savoy served with a wild garlic « mayonnaise » and young sprouts

Variation autour de la truite, légumes acidulés, reine des prés et vinaigrette passion

Tartar and « gravelax » trout, vegetables, meadowsweet and passion fruit dressing

B : LES PLATS *Main courses* 25€

Filet de bar sauvage, risotto citron-cranberries, écume de langoustine et cumbawa

Filet of wild seabass, lemon and cranberries risotto, langoustine and cumbawa foam

Noix de Saint Jacques « snackées », potimarron-vanille, crevette sauvage et émulsion safranée

Seared scallops, pumpkin and vanilla, « mousseline » (refined mashed), wild shrimps and saffron cream

Côte de cochon Ibérique rôti, miel et sapin, polenta-chorizo et légumes oubliés

Roasted rack of Iberian pork with honey and fir, chorizo « polenta » and vegetables

Filet de bœuf Charolais Rossini, écrasé de pomme de terre, truffe noire et crème de porto (Sup.10€)

« Rossini » style of Charolais beef filet, crushed potatoes with black truffle and a creamy port sauce (Sup.10€)

C : LES GOURMANDISES *Desserts* 12€

(A choisir en début de repas / to order at the beginning of your meal)

Financier mangue-passion flambé, tartare d'ananas et sorbet rhum Don Papa

Almond cake « flambé » with mango and passion fruit, pineapple tartar and Don Papa rum sorbet

Sablé Breton citron-bergamote, meringue et crème glacée caramel fleur de sel

Lemon and bergamot shortbread, meringue and salted caramel ice cream

Mi-cuit chocolat noir au beurre demi sel et poire Williams façon « Belle Hélène »

Chocolate mi-cui with salted butter, « Belle Hélène » style of Williams pear

Parfait glacé meringué aux myrtilles sauvages, chocolat blanc, thym-citron et framboises

Blueberries ice cream with meringue, white chocolate, thyme and raspberries

LAC ET MONTAGNE 29,90 €

(Menu servi pour l'ensemble de la table / Menu served for the whole table)

**Velouté tiède potimarron-noisette,
cromesquis de brochet et espuma châtaigne**

Warm pumpkin and hazelnut velouté, fried dumpling of pike and chestnut

OU

**Clafoutis tiède au boudin noir et pommes de Savoie,
aïoli à l'ail des ours et jeunes pousses**

« Clafoutis » of black pudding and apples from Savoy served with a wild garlic « mayonnaise » and young sprouts



**Effiloché de bœuf de Savoie façon « Bourguignon »,
écrasé de pomme de terre, légumes oubliés et réduction Mondeuse**

Burgundy style of slow cooked pulled beef, crushed potatoes, vegetables and « Mondeuse » red wine sauce

OU

**Quenelles de féra du lac Léman
carottes Chantenay, cumin, et bisque d'écrevisse à la coriandre**

« Quenelles » of whitefish from the Lemane lake, « Chantenay » carrots and crayfish-coriander bisque



**Parfait glacé meringué aux myrtilles sauvages,
chocolat blanc, thym-citron et framboises**

Blueberries ice cream with meringue, white chocolate, thyme and raspberries

OU

**Petit pot chocolat-tonka, biscuit de Savoie,
clémentine Corse et sorbet artisanal**

Small chocolate and tonka bean cream, Savoy cake, Corsica clementine and handmade sorbet

SENS ET SAVEURS 59,00€

(Menu servi pour l'ensemble de la table / Menu served for the whole table)

Mise en bouche :

Velouté tiède potimarron-noisette, cromesquis de brochet et espuma châtaigne

Warm pumpkin and hazelnut velouté, fried dumpling of pike and chestnut



**Foie gras de canard en terrine maison,
chutney de fruits secs, coing et pain raisin-abricot**

Homemade Terrine of duck foie gras, dried fruits chutney, quince and apricot-grape bread

OU

**Variation autour de la truite, légumes acidulés,
reine des prés et vinaigrette passion**

Tartar and « gravelax » trout, vegetables, meadowsweet and passion fruit dressing



**Filet de bœuf Charolais « Rossini »,
écrasé de pomme de terre, truffe noire et crème de porto**

« Rossini » style of Charolais beef filet, crushed potatoes with black truffle and a creamy port sauce

OU

**Filet de bar sauvage, risotto citron-cranberries,
écume de langoustine et cumbawa**

Filet of wild seabass, lemon and cranberries risotto, langoustine and cumbawa foam



Chariot de fromages affinés de nos montagnes et alpages

Trolley of refined French cheeses from our mountains and pastures



Le choix de l'une de nos gourmandises (A choisir en début de repas)

The choice of a dessert from our menu (to order at the beginning of your meal)

MENU PETIT GOURMET (jusqu'à 10 ans)

15€

Children's menu (0-10 years of age)

Pour vos enfants Benjamin vous propose un menu composé d'un plat et d'un dessert :

The children's menu comprised of a choice of main course and dessert :

**Effiloché de bœuf de Savoie,
écrasé de pomme de terre et petits légumes**

Slow cooked pulled beef from Savoy, crushed potatoes and vegetables

Ou

**Quenelles de féra du lac Léman
carottes Chantenay, et bisque d'écrevisse**

« Quenelles » of whitefish from the Lemman lake, « Chantenay » carrots and crayfish bisque

**Crème glacée ou sorbet en deux parfums
(Vanille, fraise, caramel, chocolat, clémentine, framboise, passion)**

Two scoops of ice-cream or sorbet

(Vanilla, strawberry, caramel, chocolate, clementine, raspberry, passion fruit)

ou

Fondant au chocolat et glace vanille

Chocolate fondant and vanilla ice cream

*Toutes nos viandes sont d'origine française et espagnole
Producteur de truffes : M. Philippe De Santis / Domaine de Majastre (Bauduen / Var)*

Prix TTC, service compris