



La folie n'est-elle pas d'oser parfois se laisser prendre par la main ?
À travers nos menus confidentiels à l'aveugle, nous vous invitons à lâcher prise et ainsi ouvrir vos papilles à la surprise des émotions.

Carte blanche au Chef pour une cuisine de l'instant et de l'instinct,
au plus près des saisons, mâtinée de sensibilité
et du talent brut de nos producteurs. Laissez-vous guider...

folie

CUISINE D'ÉMOTIONS

Menus élaborés par le Chef **Paul Thao** et sa brigade
et la Cheffe pâtissière **Cécile Pommat**.

Service attentif et discret par le Responsable de salle - Sommelier
Adrien Nocus et son équipe.

Formule Déjeuner

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Du mardi au samedi sauf jours fériés

– 49€ –
Par personne

Menu Confiance

**SELON L'INSPIRATION DU CHEF
ET LE MARCHÉ DU JOUR**

MENU 4 PLATS

(Alternative végétarienne sur demande)
service assuré jusqu'à 13h30 le midi et 21h30 le soir

– 84€ –
Par personne

MENU 6 PLATS

Service assuré jusqu'à 13h le midi et 21h le soir

– 109€ –
Par personne

Pour accompagner votre menu,
découvrez nos accords mets & vins :

4 VERRES 7 cl 45€ – 6 VERRES 7 cl 59€

la Table du Chef

Pour votre plus belle déclaration
ou vos moments d'exception,
faites l'expérience d'un déjeuner ou
d'un dîner à la Table du Chef !

Au cœur de l'action,
face à la spectaculaire cuisine ouverte,
dans une alcôve confidentielle...
un menu en 7 plats imaginé
au fil du marché et des inspirations
de notre Chef Paul Thao.

MENU 7 PLATS

De 2 à 4 personnes maximum / Sur réservation

– 149€ –
Par personne

Formule Enfant

PLAT + DESSERT

Suggestion du Chef.
Dessert au chocolat ou aux fruits... chuchote ta préférence
à l'oreille de notre Cheffe pâtissière !

– 35€ –
Jusqu'à 12 ans / Inclus une petite attention
personnalisée, dédiée par le Chef

Pour une belle dégustation et dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.
Pour accompagner votre repas, une eau de qualité micro-filtrée plate ou gazeuse vous est servie à discrétion au tarif de 5€.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande. TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.

À la carte

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi et jours fériés

ENTRÉES



Duo d'Asperges verte et blanche
grillé en fagot de haricot de mer,
sponge cake nori crémeux,
salade croquante algue wakame sésame,
mayonnaise algue dusle

19€

Porchetta et son jus corsé,
Déclinaison de fenouil

18€



PLATS



Tortellinis feta,
châtaigne et ail noir,
jus végétal et émietté de marrons

36€

Poissons de nos lacs farce fine aux zestes,
déclinaison de patate douce
et émulsion poivre agrumes

42€

Côte d'agneau,
choux farci à l'effiloché et son coslaw,
jus réduit d'agneau

44€



FROMAGES

Assiettes de dégustation
de fromages de notre région.
Jean-Noël MARTIN,
maître fromager, Chambéry.

16€



DESSERTS

Chocolat noir Xoco « Mayan Red »
en biscuit et crémeux,
Glace à la feuille de Pandan

19€

Fraîcheur d'agrumes et caramel café,
glace safran et vanille de Tahiti

21€

Pommes Granny Smith
et citronnelle rafraîchissante,
glace Genmaicha

19€

Une sélection de produits sains et de qualité auprès de producteurs locaux et français :

Beurre Bordier, Saint-Malo - Botti fruits et légumes, Chambéry - Boucherie des Halles, Chambéry - Boulangerie Talemellerie, Chambéry
Café Folliet, Chambéry - Chocolaterie Xoco Gourmet, Paris - Fromagerie de Jean-Noël Martin, Chambéry
J.A Gastronomie, Saint Baldoph - La Criée Savoyarde, Chambéry - Primeurs d'exception Les Vergers St-Eustache, Rungis
SN Alpes Marée, La Motte Servolex - Valrhona chocolat, Tain Hermitage