



RESTAURANT



Les chefs Guillaume Duchemin et Davide Sessa empruntent des chemins de traverse pour déclinier une cuisine d'inspiration voyageuse.

Le chef Sébastien Vauxion interprète ses desserts en suivant une route qui prend source en Savoie et parcourt le monde. Ses desserts racontent une époque, une vision et un style inimitable.

*Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Origine des viandes ovines et de volaille : nées, élevées, abattues : France & Europe*

Prix nets, Taxes et Service Compris

 Plats végétariens



*Chefs Guillaume Duchemin and Davide Sessa take the crossroads
to offer a cuisine inspired by travel.*

*Chef Sébastien Vauxion interprets his desserts by following a road that originates in Savoie
and travels world. His desserts tell the story of an era, a vision and an inimitable style.*

*We thank you for informing us of any intolerance or allergy as soon as you place your order
Information on allergens is available on request.*


Origin of sheep and poultry meat: born, reared, slaughtered: France & Europe

Net Prices, Taxes and Service Included

 *Vegetarian dishes*

Italie

Entrées / Starters

 Salade de roquette, Burrata, olives Taggiasche, tomates confites, balsamique 36 €
Arugula salad, Burrata, Taggiasche olives, confit tomatoes, balsamique sauce

Vitello tonnato traditionnel, fleurs de câpres, pétales de bonite séchée, pickles de moutarde, sauce tonnato 24 €
Traditional Vitello tonnato, caper flowers, dried bonito petals, mustard pickles, tonnato sauce

Pâtes et risotto / Pasta and risotto

Cannelloni de bœuf et veau, jus de cosse et petits pois au basilic 38 €
Beef and veal cannelloni, sweet garden peas and basil sauce

 Ravioli ricotta et pousses d'épinards 34 €
Baby spinach and ricotta ravioli

 Risotto aux asperges vertes, parmesan 48 €
Green asparagus risotto, parmesan

Pizza

Margherita 32 €

Diavola, salami picante 39 €

Desserts

Tiramisu 18 €

Sorbet citron à l'italienne 18 €

États-Unis

Entrées / Starters

Salade César 48 €

Caesar salad

Salade de sucrine et romaine, gambas Black Tiger pochées dans un bouillon, avocat, caramel de pamplemousse 38 €

Sucrine and romaine salad, Black Tiger prawns poached in broth, avocado, grapefruit caramel

Soupe de maïs, émincé de poulet, baby corn, popcorn 24 €

Corn soup, minced chicken, baby corn, popcorn

Plats / Main courses

Smashburger, frites, salade 48 €

Smashburger, french fries, salad

Nuggets de poulet, frites, salade (6 pièces) 35 €

Chicken nuggets, french fries, salad

Ribbs de porc, frites, salade, sauce barbecue 38 €

Pork ribs, french fries, salad, barbecue sauce

Desserts

Glaçe chocolat et brownie, noix de pécan caramélisées 22 €

Chocolate and brownie ice cream, caramelized pecans

Crème glacée à la banane caramélisée, sablé cannelle et caramel onctueux 22 €

Caramelized banana ice cream, cinnamon shortbread and creamy caramel

Savoie

Fondues fromagères, signées avec B. Mure-Ravaud - *Cheese fondues, created with B. Mure-Ravaud*

Les fondues sont servies pour deux personnes minimum - *The fondues are served for a minimum of two people.*

Fondue aux cinq fromages - <i>Five cheese fondue</i>	60 € /pers.
Aux morilles - <i>Morel Fondue</i>	75 € /pers.
Aux cèpes - <i>Cep mushroom fondue</i>	75 € /pers.
À la truffe noire - <i>Black truffle fondue</i>	95 € /pers.
Fondue au fromage (sans alcool) - <i>Cheese fondue (alcohol-free)</i>	60 € /pers.
Aux morilles - <i>Morel Fondue</i>	75 € /pers.
Aux cèpes - <i>Cep mushroom fondue</i>	75 € /pers.
À la truffe noire - <i>Black truffle fondue</i>	95 € /pers.

Les fondues sont accompagnées de charcuterie de Savoie, croûtons de pain de campagne et céréales, pommes grenailles, salade de mâche, vinaigrette à la truffe noire et condiments - *The fondues are served with Savoyard charcuterie, country bread and cereal croutons, baby potatoes, mâche salad with black truffle vinaigrette, and condiments.*




En plus : truffe noire *Melanosporum* : 5€ / gramme - **Additionally :** *black truffle Melanosporum*: 5€ / gram

Dessert


Baba au rhum	20 €
<i>Crème pâtissière, sirop aux écorces d'agrumes, chantilly</i>	

Liban

Mezzés froids / cold mezzés

-  Houmous traditionnel aux pois-chiches, tahini et pignons de pain 22 €
Traditional hummus with chickpeas, tahini and pinenuts
-  Baba Ganoush d'aubergine fumé, tahini, grenade, pita croustillante 22 €
Smoked eggplant Baba Ganoush, tahini, pomegranate, crispy pita bread
-  Taboulé traditionnel libanais, salade de persil, boulghour, menthe, tomate, oignons, grenade 22 €
Traditional lebanese tabouleh, Bulghur, parsley, mint tomato, onion, pomegranate

Mezzés chauds / hot mezzés

-  Rouleaux Halloumi, feuille de brick farcie fromage et basilic 22 €
Halloumi rolls - Brick sheet stuffed with Halloumi cheese and fine herbs
- Boulettes de kefta laquée à la mélasse de grenade 22 €
Kefta meatballs glazed with pomegranate molasses - Lamb meat, parsley, shallot
- Soujouk, viande hachée de bœuf relevée aux épices, sur un lit de houmous 22 €
Soujouk, spiced beef meat, hummus

Le grand dessert Libanais / The great Lebanese dessert 48 €

Pour deux personnes / *for two people*

Barbe à papa Ghazel Banat, glace Achta au lait et mastic

Ghazel Banat cotton candy, milk achta ice and mastic

Baklava aux amandes, noix, pistaches au miel

Baklava with almonds, nuts, pistachios with honey

Flan Mouhalabieh à la fleur de lait et fleur d'oranger



Milk and orange blossom flan

Sablés au chocolat et Zaatar, gel citron


Zaatar and chocolate biscuit, lemon gel

Inde

Entrées / Starters

- Beignets Koliwada de crevette et volaille, sauce avocat et mangue verte 46 €
Koliwada shrimp and poultry doughnut, avocado and green mango sauce
-  Chaat, yaourt salé, compotée de dates, crémeux coriandre et menthe, tuiles de lentilles au cumin, petits légumes 24 €
Chaat, salty yogurt, date chutney, creamy mint and coriander sauce, lentil tiles with cumin, vegetables
-  Dahl de lentilles vertes aux épices Masala, soufflés de lentilles Pani Puri 24 €
Green lentil dahl with Masala spices, Pani Puri lentil soufflés

Plats / Main courses

- Curry d'agneau Masala, riz Basmati 42 €
Lamb Masala curry, Basmati rice
- Poulet Tikka Massala traditionnel de volaille jaune fermière, riz Basmati 42 €
Traditional Tikka Masala farm yellow poultry, Basmati rice
-  Korma végétale de légumes au lait de coco 24 €
Vegetable Korma with coconut milk

Desserts

- Salade de fruits indienne 22 €
Indian fruit salad

Asie

Entrées / Starters

Gyosas au porc, chou, carottes, champignons Shiitake, sauce gingembre et soja 34 €

Pork gyosas, cabbage, carrots, shiitake mushrooms, ginger and soy sauce



Nems croustillants de légumes, pousses de soja, sauce cacahuète 26 €

Crispy vegetable spring rolls, soy sprouts, peanut sauce

Tataki de thon au yuzu et prune japonaise, sauce dashi 35 €

Tuna and yuzu tataki with Japanese plum, dashi sauce

Plats / Main courses

Ramen de nouilles Soba, bouillon de volaille au miso, chou Pak-Choi, Shiitake, poulet Terriyaki, œuf Ajitsuke 29 €

Soba noodles ramen, miso poultry broth, Pak Choi cabbage, Shiitake, chicken Terriyaki, Ajitsuke egg

Nouilles sautées aux gambas, cébettes, chou pak-choï, huile de sésame, sauce Hoisin 42 €

Shrimp stir-fried noodles, spring onion, Pak Choi cabbage, sesame oil, Hoisin sauce

Sauté de porc aigre-douce, poivrons, cébettes, ananas 38 €

Sweet and sour stir-fry pork, bell peppers, spring onions, pineapple

Desserts

Sticky rice à la noix de coco, sorbet pitaya, coulis aux fruits de la passion 22 €

Coconut sticky rice, pitaya sorbet, passion fruit coulis

Trilogie de mochis glacés - mangue, fraise, vanille et hojicha 22 €

Frozen mochis trio - mango, strawberry, vanilla and hojicha