



Animée par une passion née dès l'enfance, la Cheffe Nancia ANDRIANTSALAMA a très tôt trouvé sa voie : celle d'une cuisine sincère, généreuse et profondément vivante.

De Madagascar, où elle grandit au carrefour de multiples influences culinaires, à la France où elle se forme au Lycée hôtelier de Challes-les-Eaux, son parcours se construit avec évidence, curiosité et rigueur.

Au fil d'expériences exigeantes en gastronomie, elle affine son geste, développe son regard et affirme une cuisine qui lui ressemble : élégante, réconfortante et ouverte sur le monde. Ses inspirations puisent autant dans les bases de la cuisine française que dans la richesse des saveurs malgaches, aux accents d'ailleurs.

Aujourd'hui, entourée d'une équipe engagée et passionnée, en cuisine comme en salle, elle fait vivre un lieu où le partage, l'attention et le plaisir d'accueillir sont essentiels.

Ensemble, ils œuvrent avec cœur, générosité et soin pour vous offrir bien plus qu'un repas : un moment chaleureux, gourmand et sincère.

Toute l'équipe vous souhaite une très belle dégustation.

*"C'est impossible dit la Fierté
C'est risqué dit l'Expérience
C'est sans issue dit la Raison,
Essayons, murmure le Cœur."*

William Arthur Ward



MENU PLAISIR

Mise en bouche

-

Éveil des sens

-

Tartelette de poivrons rôtis

Pesto poivron basilic

Nuage et tartare de tomate, gingembre glacé

ou

Daurade royale confite aux agrumes

Yaourt grec fumé

Concombre en tagliatelles, granité léger

-

Cabecero de porc laqué

Inspirations d'Asie

Déclinaison de carottes au sésame, coulis de coriandre

ou

Omble chevalier

Velouté de brocolis - coco, haddock, salicorne

Crème de fenouil au lait végétal

-

L'illusion citron

Coeur de pomme verte

Croustillant de riz et sorbet verveine

ou

L'atypique de Julie

Risotto crémeux, douceur petits pois menthe

Sorbet framboise

-

Mignardises

59 € par personne



Mise en bouche

-

Éveil des sens

-

Langoustine à la flamme

Pomme - passion épicée

Sarrasin croustillant, mayonnaise au citron noir

ou

Filet de boeuf en gravlax

Émulsion et croquant de parmesan

Chapelure aux herbes, câpres et ail noir

-

Filet mignon de veau basse température

Sauce chorizo aux piments doux

Aubergine en caviar, pommes de terre fondantes caramélisées

ou

Filet de bar et oeufs de hareng

Beurre blanc au poivre de Madagascar, huile perlée au poivron rouge

Avocat crémeux, courgette en deux textures

-

L'exotique Noir Passion

Cannelloni d'ananas confit

Crème de noix de coco et mangue au gingembre

ou

Sensation chocolatée autour du Paris-Brest

Fraîcheur croustillante au chocolat blond

-

Mignardises

75 € par personne



MENU ÉVASION

Mise en bouche

-

Éveil des sens

-

Tourteau tout en fraîcheur

Intensément betterave, note fleur de sureau
Jus sirupeux à l'orange

-

Langoustine à la flamme

Pomme - passion épicée
Sarrasin croustillant, mayonnaise au citron noir

-

Pour raviver les papilles !

-

Faux filet maturé

Jus à la sarriette, légumes de saison, asperges
Croustillant et beurre de truffe

-

Dessert au choix à la carte

-

Mignardises

*Prise de commande jusqu'à 12h30 pour le déjeuner
Prise de commande jusqu'à 20h30 pour le dîner*

95 € par personne



AU DÉJEUNER

les mercredis, jeudis et vendredis (hors jours fériés)

du 8 au 10 Juillet 2026

MENU ÉPHÉMÈRE

Mise en bouche

-

Carpaccio de cabillaud, pickles d'oignon rouge et concombre
Gel citron vert et granité concombre

-

Délice de porc parfumé au gingembre, citronnelle et coriandre
Pak choï et carottes sautées au sésame

-

Pain de Gênes moelleux à la pistache
Sorbet framboise

38 € par personne



FORMULE INSTANT DE LA CHEFFE

A composer dans le menu Éphémère :

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

Boisson incluse : café, thé ou tisane

29 € par personne



MENU JEUNE GOURMET

Entrée - Plat - Dessert : 19 €
Plat - Dessert : 16 €

Jusqu'à 12 ans



Assiette de charcuterie et petite salade verte

ou

Déclinaison de tomates à l'huile de basilic

-

Viande ou Poisson du moment

Purée, légumes du moment ou Frites Maison

-

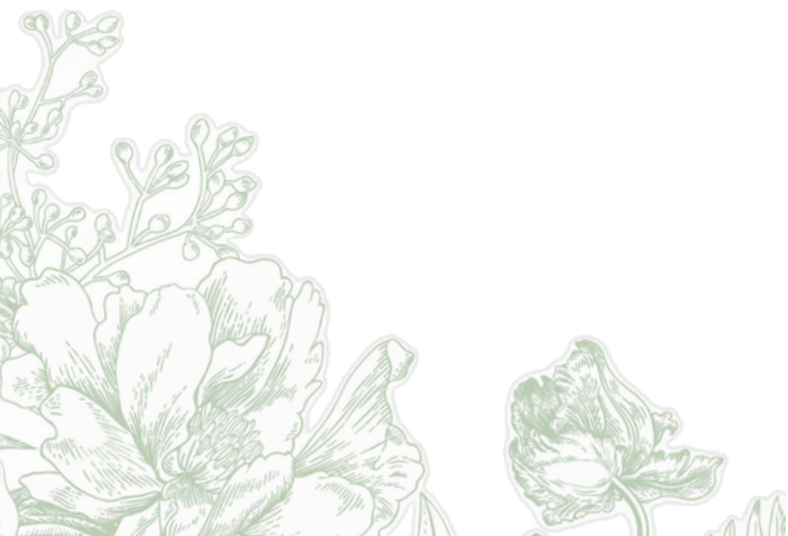
Glace

ou

Sorbet

ou

Moelleux au chocolat



A LA SOURCE DE NOTRE CUISINE

Notre cuisine prend naissance bien avant les fourneaux.
Producteurs, éleveurs, maraîchers, pêcheurs, artisans... ils partagent avec nous le goût de l'excellence, le respect des saisons et l'amour du produit juste. Nous sommes fiers de travailler à leurs côtés et de vous faire découvrir, au fil de notre carte, le fruit de leur savoir-faire.

Alp'viandes

LC Truffes

Les Caves d'Affinage de Savoie

Maison Rullier

Maison Sabourdy

Provence Dauphiné Savoie

Renzo, l'Artisan Glacier

SN Alpes Marée

Valrhona

