



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 15 au 17 Juillet 2026

MENU ÉPHÉMÈRE

Mise en bouche

—

Bœuf mariné aux épices façon maki, algue nori et wakamé, légumes croquants, crémeux avocat et croustillant de riz

—

Rouget, sauce langoustine, crémeux de brocolis, sommités de chou-fleur, pesto et salicorne en pickles

—

Douceur chocolat noir, praliné croustillant,
Glace Chartreuse

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



LES ENTRÉES

Tartelette de poivrons rôtis

Pesto poivron basilic

Nuage et tartare de tomate, gingembre glacé

23 €

Daurade royale confite aux agrumes

Yaourt grec fumé

Concombre en tagliatelles, granité léger

25 €

Langoustine à la flamme

Pomme - passion épicée

Sarrasin croustillant, mayonnaise au citron noir

30 €

Filet de boeuf en gravlax

Émulsion et croquant de parmesan

Chapelure aux herbes, câpres et ail noir

28 €

Tourteau tout en fraîcheur

Intensément betterave, note de fleur de sureau

Jus sirupeux à l'orange

28 €



Cabecero de porc laqué

Inspirations d'Asie

Déclinaison de carottes au sésame, coulis de coriandre

35 €

Omble chevalier

Velouté de brocolis - coco, haddock, salicorne

Crème de fenouil au lait végétal

38 €

Filet mignon de veau basse température

Sauce chorizo aux piments doux

Aubergine en caviar, pommes de terre fondantes caramélisées

40 €

Filet de bar et oeufs de hareng

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

Avocat crémeux, courgette en deux textures

40 €

Faux filet maturé

Jus à la sarriette, légumes de saison, asperges

Croustillant et beurre de truffe

45 €

Ris de veau

Jus à la sarriette, légumes de saison, asperges

Croustillant et beurre de truffe

50 €

La délicieuse composition végétarienne de la Cheffe

30 €

LES PLATS

LES FROMAGES

Assiette de fromages des Caves d'Affinage de Savoie

Salade, huile de noix et touches sucrées

15 €

Faisselle nature

6 €

Faisselle accompagnée au choix :

Crème, sel, poivre, ciboulette, coulis de fruits, miel, sucre

7 €



LES DESERTS DE JULIE

L'illusion citron

Coeur de pomme verte

Croustillant de riz et sorbet verveine

14 €

L'atypique de Julie

Risotto crémeux, douceur petits pois menthe

Sorbet framboise

14 €

L'exotique Noir Passion

Cannelloni d'ananas confit

Crème de noix de coco et mangue au gingembre

15 €

Sensation chocolatée autour du Paris-Brest

Fraîcheur croustillante au chocolat blond

15 €

Dessert signature

Traditionnel soufflé chaud

Et son verre de liqueur Grand Marnier ou Chartreuse

17 €

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

-

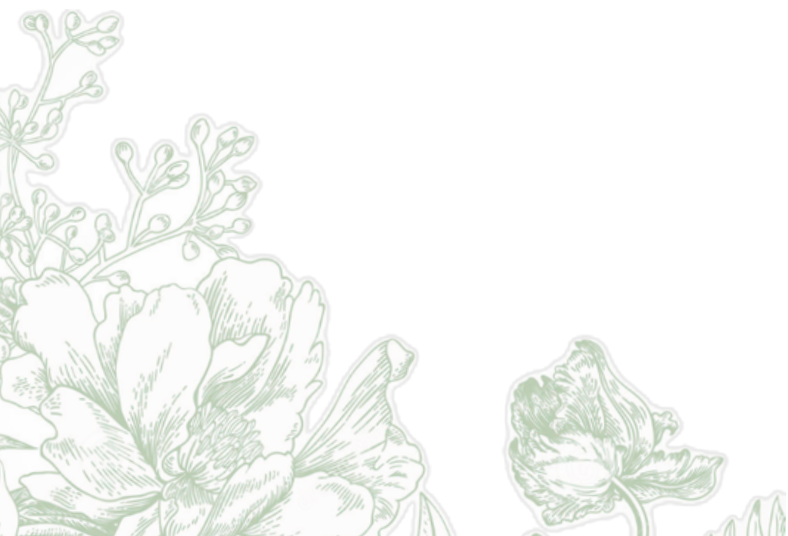
Glace

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



INFORMATIONS ALLERGÈNES

Plats	Gluten	Sésame	Arachides	Oeufs	Lait	Soja	Moutarde	Sulfites	Crustacés	Poissons	Fruits à coques	Céleri	Lupin	Mollusques
Tartelette poivrons					✓									
Daurade royale					✓		✓			✓				
Langoustine				✓			✓		✓					
Filet de boeuf	✓				✓									
Tourteau					✓			✓	✓					
Cabecero porc		✓				✓								✓
Omble chevalier		✓								✓				
Filet mignon veau					✓									
Filet bar										✓				
Faux filet	✓		✓		✓									
Ris de veau	✓				✓									
Plat végétarien														
Soufflé	✓			✓	✓			✓						
Illusion citron	✓				✓						✓			
Riz au lait	✓			✓	✓						✓			
Exotique noir passion	✓			✓	✓						✓			
Sensation chocolat	✓		✓	✓	✓						✓			