



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



LES ENTRÉES

Racine d'hiver

Panais rôti fondant au bouillon, mousseline cardamome-cumin,
Coriandre fraîche et pomme acidulée

18 €

Le Damier

Saumon gravlax au gin, nuances de betteraves multicolores,
Craquant aux graines

22 €

L'Effeillé

Carpaccio de veau rosé, chou-fleur et vinaigrette aux senteurs
Truffées, condiment citron confit et tuile de pain grillé fumé

26 €

Le Marbré

Bœuf marbré au guanciale juste saisi, consommé d'oignon doux,
Légumes croquants aux senteurs de truffe

26 €

La Nacre

Saint-Jacques au beurre noisette, espuma de topinambour au
poivre Voatsiperifery, noisettes croquantes, coulis herbes fraîches

34 €



Jardin d'Asie

Cabillaud nacré et épinards en cappuccino, écume légère au
katsuobushi, jeunes pousses de cresson et shiso

36 €

Balade Champêtre

Pluma de porc ibérique, émulsion au lard fumé,
Jus corsé à la sauge, déclinaison de maïs

38 €

L'or marin

Lotte aux épices douces, navets confits et crémeux aux agrumes,
Perles de yuzu, fumet infusé au safran monté au beurre

38 €

Velours Carmin

Joue de bœuf braisée, cromesquis de patate douce,
Pépites de foie gras poêlé, sauce au vin rouge parfumée à la citronnelle

38 €

Confluence

Turbot poêlé, chou vert façon wakamé au sésame torréfié,
Champignons, jus de viande réduit, croustillant de chou

45 €

Terre & Mer

Ris de veau croustillant, Saint-Jacques poêlées
Chou vert façon wakamé au sésame torréfié, champignons,
Jus de viande réduit et croustillant de chou.

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 €

L'entre-deux, création fromagère

10 €

Faisselle nature

6 €

Faisselle accompagnée au choix :

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

7 €



LES DESERTS DE JULIE

Le Baba de William

Poire confite et pickles au curry, crémeux parfumé au cumin, graines de courge caramélisées

14 €

Délice d'agrumes

Mousse légère à la mandarine, madeleine au citron, sésame noir, douceur de carotte, sorbet vitaminé au gingembre

14 €

Finger exotique, façon rocher aux amandes

Marmelade de banane, crémeux passion, Compotée d'ananas, sorbet cactus-citron vert

15 €

Gourmandise chocolat-café

Croustillant café et noisettes, fraîcheur cappuccino et nuage de vanille intense

15 €

Dessert signature

Traditionnel soufflé chaud
et son verre de liqueur Grand Marnier ou Chartreuse.

17 €