LEO-PAUL
RESTAURANT

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 coeur, 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 Coeur."

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

MENU EXQUIS

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 05 Octobre au 09 Octobre 2026

MENU ÉPHÉMÈRE

Mise en bouche

–

Champignons en deux textures,
Velouté et poêlée, jus réduit à l'échalote confite,
Croûtons au lard fumé

–

Lotte aux épices douces,
Navets confits et crémeux aux agrumes,
Sauce au fumet infusée aux épices

–

Douceur chocolatée croustillante,
Bahibé Guanaja,
Gelée de whisky, glace cappuccino

38 € par personne

Accord vin & café + 10 €

Un verre de vin selon la sélection du moment et une boisson chaude

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 €

LES PLATS

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 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 DESSERTS 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	✓		✓	✓	✓						✓			