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

-

RACINE D'HIVER

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

ou

LE DAMIER

Saumon gravlax au gin,
Nuances de betteraves multicolores, craquant aux graines

-

JARDIN D'ASIE

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

ou

BALADE CHAMPÊTRE

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

-

LE BABA DE WILLIAM

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

ou

DÉLICE D'AGRUMES

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

-

Mignardises

59 € par personne

MENU EXQUIS

Mise en bouche

-

L'EFFEUILLÉ

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

ou

LA NACRE

Saint-Jacques au beurre noisette,
Espuma de topinambour poivre Voatsiperifery,
Noisettes croquantes et coulis d'herbes fraiches

-

L'OR MARIN

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

ou

VELOURS CARMIN

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

-

L'entre-deux, création fromagère

-

FINGER EXOTIQUE, FAÇON ROCHER AUX AMANDES

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

ou

GOURMANDISE CHOCOLAT-CAFÉ

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

-

Mignardises

75 € par personne

MENU ÉVASION

Mise en bouche

–

LA NACRE

Saint-Jacques au beurre noisette
Espuma de topinambour au poivre voatsiperifery,
Noisettes croquantes et coulis herbes fraîches

–

LE MARBRÉ

Bœuf marbré au guanciale juste saisi,
Consommé d'oignon doux, légumes croquants aux senteurs truffées

–

L'instant fraîcheur, pour raviver les papilles

–

CONFLUENCE

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

–

L'entre-deux, création fromagère

–

LE DESSERT

Dessert au choix à la carte

–

Mignardises

95 € par personne

Prise de commande jusqu'à 12h30 au déjeuner et 20h30 pour le dîner.

AU DÉJEUNER

les mercredis, jeudis et vendredis (hors jours fériés)

du 4 Novembre au 6 Novembre 2026

MENU ÉPHÉMÈRE

Mise en bouche

–

Nuage salé, senteur boisée,
Chou-fleur en velours,
Écume d'hollandaise.

–

Filet de Merlu poêlé,
Quinoa et petits légumes,
sauce infusée au haddock et salicorne,

–

Fraicheur citron jaune,
Coeur pomme verte,
Glace verveine

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

MENU JEUNE GOURMET

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

Jusqu'à 12 ans

Velouté de patate douce, petits croûtons

ou

Truite fumée, panais rôti au bouillon, huile verte

-

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
Racine d'hiver		✓			✓									
Le Damier		✓			✓			✓		✓				
Le Marbré	✓		✓											
L'Effeuillé	✓		✓		✓									
La Nacre	✓				✓						✓			✓
Jardin d'Asie		✓			✓	✓		✓		✓		✓		
L'or marin					✓			✓		✓				
Confluence		✓			✓					✓				
Balade champêtre	✓			✓	✓									
Velours Carmin	✓		✓		✓		✓	✓			✓			
Ris de veau		✓			✓									✓
Ravioles légumes		✓				✓						✓		
Baba Williams	✓			✓	✓			✓						
Délice d'agrumes	✓	✓		✓	✓						✓			
Finger exotique	✓			✓	✓			✓			✓			
Gourmandise chocolat–café	✓			✓	✓						✓			
Soufflé	✓			✓	✓			✓						