

Rendez-Vous

La gastronomie est riche et enivrante. “Rendez-Vous” évoque un voyage intemporel au cœur de la grande tradition française. La cuisine se met en scène sur un guéridon pour célébrer l’héritage de l’art du service.

La générosité de nos territoires éveille les saveurs authentiques et canailles d’un repas convivial. La magie festive s’invite à table au rythme entraînant d’une valse gourmande et chaleureuse.

Gastronomy is rich and captivating. “Rendez-vous” evokes a timeless journey into the heart of great French tradition. Cuisine is set on a table to celebrate the legacy of the art of service.

The generosity of our territories awakens the authentic and generous flavors of a convivial moment. The festive magic is invited to the table to the rhythm of a greedy and warm waltz.

Jean-Rémi Caillon



Les Hors-d'œuvres • The Hors d'œuvres

Guacamole de montagne aux agrumes, gressins 🌱 Mountain guacamole with citrus fruit and breadsticks	20€
Truite fumée, pommes de terre à l'huile Smoked trout, marinated potatoes	35€
Pâté croûte de Lionel Lionel's Pâte Croûte	35€
🍷 <i>Fleurie, Domaine Descombes, 2020 12cl</i>	16€
Velouté de légumes, crème fumée 🌱 Vegetable soup with smoked cream	30€
Oeufs, pochés à la truffe noire, et crème au miel Eggs, poached with black truffle, and honey cream	45€
🍷 <i>Champagne BERGÈRE "Prestige" 2013 12cl</i>	26€
Consommé de volaille au persil Chicken broth with parsley	35€

Caviar Ossetra Tsar Imperial - Maison PETROSSIAN (50g) Caviar Ossetra Tsar Imperial - Maison PETROSSIAN (50g)	205€
Jambon 100% Ibérique "Pata Negra" – TORRENCINAS 100% Iberian Ham "Pata Negra" – TORRENCINAS	105€

🌱 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

Les Plats de résistance • Mains

Poisson du jour, pommes de terre et crème aigrette 50€
Fish of the day, potatoes and aigrette cream

Saumon de fontaine, crozets à l'oseille 45€
River salmon, crozets with sorrel sauce

🍷 *Domaine Les Bains "Pierre Précieuse" / 12cl* 20€

Homard, lasagnes aux épinards 90€
Lobster, spinach lasagna

Volaille, blanquette aux champignons 50€
Poultry, mushrooms blanquette

🍷 *Domaine JB Arena "Morta Maio", 2020 / 12cl* 23€

Agneau, gigot braisé et aromates 55€
Lamb, braised leg with seasoning

🍷 *Domaine Chappaz "Grains Gamay", 2022 / 12cl* 32€

Boeuf, tartare au caviar et à la moelle 70€
Beef, tartar with caviar and marrow

À partager • To share

Pêche de Yann, chimichuri de montagnes 120€
Yann's day catch, mountain chimichuri

Pièce de Thomas, sauce au poivre (les 100g) 30€
Thomas's butcher cut, black pepper sauce

Le RDV burger, raclette fumée, bacon, sauce moutardée 45€
au boeuf, ou volaille, ou poisson, ou oeuf 🌱

RDV's burger, smoked raclette, bacon, mustard sauce
with beef, or chicken, or fish or egg

Les Entremets • Sides

	Individuel Individual	À partager To share
Le veggio de Sandra  Sandra's veggio	35€	
Brocolis, crème au citron et pistache  Broccolis, lemon and pistachio cream	15€	35€
Asperges, cresson et poireau  Asparagus, watercress and leek	25€	55€
Gratin de macaroni, fromage d'Alpage  , jambon et truffe noire Macaroni gratin with local cheese, ham and black truffle	35€	80€
Pommes dauphine  Dauphine potatoes	15€	35€
Pommes Élysée  Élysée's potatoes		45€

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order


Le Fromage • Cheese

La Cave à Fromage de Bernard MURE-RAVAUD  35€
Bernard's MURE-RAVAUD cheese selection

Les Desserts • Desserts

Crêpes suzette  35€
Suzette Crêpes

Ile flottante, caramel et pralines  35€
Ile flottante, caramel and pralines

Profiterole, glace vanille et sauce chocolat  25€
Profiterole, vanilla ice cream and chocolate sauce

Tarte tatin, crème glacée vanille  25€
Tarte tatin, vanilla ice cream

Salade de fruits de Savoie  25€
Local fruits salad

Coupe du Père Chartreux  20€
Père Chartreux's ice cream cup
 *Épiscopale* / 5cl 28€

Pâtisserie Française  20€
French pastry
 *Domaine Blard, Grand Brut Alpin* / 12cl 17€

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

Kids Menu

Jusqu'à 10 ans · Up to 10 years old

Les Entrées · Starters 10€

Crudités, Fromage blanc et Ciboulette · Raw vegetables, fromage blanc and chives
Consommé de Volaille et Vermicelle alphabet · Chicken broth with alphabet pasta
Velouté de Légumes, Croutons au beurre · Vegetable soup with butter croutons

Les Plats · Main Course 20€

Filet de Volaille · Chicken Breast
Nuggets de Volaille · Chicken Nuggets
Poisson du Jour · Fish of the day
Nuggets de Poisson · Fish Nuggets
Steack haché · Minced beef
Tagliatelle en sauce · Tagliatelle with sauce

Les Accompagnements · Sides 10€

Riz blanc · White rice
Potage d'hiver · Steamed winter vegetables
Frites · French fries
Purée de pommes de terre · Mashed potatoes
Macaroni au beurre · Macaroni with butter

Les Desserts · Desserts 10€

Compote de pommes · Apple compote
Cœur coulant chocolat Gianduja · Melting Gianduja chocolate cake
Glaces et Sorbets · Ice cream and sorbets



Les Chefs

Gabriel et Paul • Cuisine
Téophane • Pâtisserie

Justine • Restaurant
Valentin • Sommellerie

Marine CIVALLERI
Jean-Rémi CAILLON





Horaires d'ouverture • Opening hours

Petit Déjeuner • Breakfast

7h30 à 10h30

7.30 a.m to 10.30 a.m

Annapurna Lounge

Déjeuner : 12h30 à 14h00

Lunch : 12.30 p.m to 2.00 p.m

Rendez-Vous

Dîner : 19h30 à 21h

Dinner : 7.30 p.m to 9.00 p.m

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France
Net prices, taxes and service included

