

# Rendez-Vous

La cuisine populaire régionale embrasse une ambiance festive et chaleureuse dans un écrin de douceur pour célébrer l'ardeur des sommets enneigés. Tel un jeu d'équilibriste, inspiré de la richesse du terroir savoyard et de la cuisine « bistrot » si réconfortante des mères lyonnaises, les papilles valsent joyeusement au rythme de la grande chanson française.

Popular regional cuisine is combined with a warm, festive atmosphere in the heart of a sweet jewel to celebrate the ardour of the snow-covered peaks. In a balancing act inspired by the richness of the Savoyard terroir and the comforting 'bistro' cooking of Lyon's mothers, the taste buds dance merrily to the rhythm of great French song.

Jean-Rémi Caillon



## Les Hors-d'œuvres • The Hors d'oeuvres

Les radis beurre 🍷	10€
Radishes butter	
Les Goujeonnettes “Gribiche”	15€
Traditional fried stick and “gribiche” sauce	
Le pâté croûte “Lionel”	35€
Lionel’s paté croûte	

## Les Entrées • Starters

Le poireaux vinaigrette “à la Périgueux” 🍷	45€
Leeks in Périgueux-style vinaigrette	
La betterave, truité fumée et crème fraîche 🍷	35€
Beetroot, smoked trout and fresh cream	
La soupe feuilletée, “pot au feu” végétal 🍷	40€
Puff pastry soup, a vegetarian “pot au feu”	
Les Oeufs au caviar, mayonnaise au sapin	65€
Eggs with caviar and fir-tree mayonnaise sauce	
Les escargots, lard confit et jus au persil	45€
Snails with bacon confit and parsley juice	
L’entrée de Paul	30€
Paul’s starter	

🍷 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

La Pêche de Yann, quenelle et sauce champenoise Yann's Fish of the day, quenelle and "champenoise" sauce	55€
Le gratin de homard, à "l'américaine" American-style lobster gratin	75€
L'omble en croûte de sapin, "cervelle de canut" Artic char in fir tree and "canut brains"	120€
La volaille d'Alice "Forestière" et sauce suprême Alice's poultry and mushrooms sauce	50€
Le ris de veau, jus à la truffe Sweetbreads and truffle juice	85€
La pièce de boeuf affinée, jus à la "béarnaise" (les 100g) The piece of beef, aged, with Béarnaise juice (100g)	30€

## Plat du Chef au Guéridon • Signature dish

Jarret de Veau Marengo Marengo Veal Shank	180€
--	------

## Les Entremets • Sides

	Individuel Individual	À partager To share
Le veggie de Sandra 🍃 Sandra's veggie	35€	
La pomme "Elysée" 🍃 Elysee's potato		35€
Le gratin de macaroni, fromage d'Alpage, jambon et truffe 🍃 Macaroni gratin with local cheese, ham and truffle	35€	80€
L'Oignon, purée "Soubise" à la Tomme 🍃 Oignons purée, "Soubise" sauce with Tomme cheese	15€	35€
Le brocolis, crème citron pistache 🍃 Broccolis, lemon and pistachio cream	15€	35€
Le potager d'hiver "bonne franquette" 🍃 Vegetables soup and walnuts juice	20€	45€


## Le Fromage • Cheese

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

🍃 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 Desserts • Desserts

Les 4 Crêpes Suzette 	35€
Crêpes Suzette	
Le Paris-Brest 	25€
The “Paris-Brest”	
La Tarte à Tatin 	25€
The “Tarte Tatin”	
La brioche perdue 	25€
The French toast	
Le dessert de Théophile 	25€
Teophane’s dessert	
Les Glaces et Sorbets (la boule) 	5€
Ice Cream and Sorbets (per scoop)	
La pâtisserie française 	20€

 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

40€

### Les Entrées · Starters

10€

Crudités, Fromage blanc et Ciboulette · Raw vegetables, fromage blanc and chives

Consommé de Bœuf et Vermicelle alphabet · Beef soup with alphabet pasta

Velouté de Légumes, Croutons au beurre · Cream of vegetable soup with butter croutons

### Les Plats · Main Course

Fillet de Volaille · Chicken Breast

15€

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 · Vegetables soup

Frites · French fries

Purée de pommes de terre · Mashed potatoes

Macaroni au beurre · Penne with butter

### Les Desserts · Desserts

10€

Compote de pommes · Apple compote

Cœur coulant chocolat gianduja · Chocolate gianduja flowing heart

Glaces et Sorbets · Ice cream and sorbets



## Les Chefs

Gabriel ULVÉ • Téophane FAUCHER

Jean-Rémi CAILLON • Chef de Cuisine Exécutif

Origine viande • France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France

Net prices, taxes and service included

