

« Les montagnes qui m'entourent ont toujours été une source d'inspiration. La récolte de mes fleurs, plantes et herbes dans cette nature environnante est une priorité dans ma cuisine, notamment pour leurs vertus mais également pour le moment passé avec ma brigade. Notre carte est le reflet d'une cuisine familiale qui m'est chère, mêlée aux souvenirs et produits de la famille de Rothschild ».

Nicolas Hensingier

Aux abords de nos montagnes

Truite saumonée de chez Monsieur Murgat verjutée en chaud froid, cuit façon gravlax, <i>chlorophylle d'ache des montagnes et citron confit</i>	39
Marbré de foie gras de canard, <i>chutney de mangue au balsamique blanc, noix de pécan et orties sauvages</i>	44
Jaune d'œuf masqué au panais, <i>truffe noire melanosporum et mouillette fumée au foin de Monsieur Morand</i>	46
Salsifis rôtis à la truffe noire melanosporum <i>noisette du Piémont et jeunes pousses de barbe de capucin acidulées</i>	42
Ecrevisses des pincés à la queue, à la reine des prés :	44
- <i>Limonade au bouillon d'écrevisses infusé</i>	
- <i>Salpicon des pincés, crème anglaise et crémeuse des têtes</i>	
- <i>Queues étuvées au beurre d'écrevisse, choux rave au feu de bois, crème Nantua</i>	

Entre mers et lacs

Aiguillette de bar grillée, aillade à la noix de Grenoble <i>choux fleur braisé, sauce beurre blanc au bourgeons de sapin</i>	67
Coquilles St Jacques de nos côtes,	59
- <i>en carpaccio : betteraves en pickles, Beaufort d'été et pomme de Savoie</i>	
- <i>rôties : betteraves cuites à la braise, condiment ail noir-réglisse, sauce genevoise aux bardes</i>	
Pavé de turbot condimenté à la moelle et oxalis, <i>agnolotti aux pois cassés et jus d'arêtes rôties</i>	69
A partager : Omble chevalier cuit au court bouillon, <i>cocotte de légumes de saison, polenta crémeuse et sauce à l'Apremont</i>	55 par pers.

Viandes aux saveurs de nos régions

Côte de cochon cuite au foin, <i>farcement du Rostachon à ma façon, tuile croûte au fromage et jus de cuisson</i>	61
Joue de bœuf en deux cuissons,	64
- <i>confit, en croûte de pain complet</i>	
- <i>juste braisée au serpolet, pâtes savoisiennes comme un risotto et jus de bœuf</i>	
Agneau de lait des Pyrénées en croûte d'herbes cuit au sautoir, <i>gnocchi à la châtaigne noire, topinambours et jus à la gentiane</i>	69
A partager : Volaille de Bresse cuite à la cheminée, <i>pomme mousseline</i>	<u>nature</u> : 59 par pers. ou <u>truffée</u> : 78 par pers.

Fromages

Plateau de fromages des Pays du Mont Blanc	25
Brie de Meaux moutarde servi tiède, gelée au foin de mon grand-père et citron cuit au sel	23

Les Menus

Servis pour l'ensemble des convives de votre table

Menu Découverte (6 services) / + Accord Mets et Vins

125 / 200

Marbré de foie gras de canard, *chumey de mangue au balsamique blanc, noix de pécan et orties sauvages*

Jaune d'œuf masqué au panais, *truffe noire melanosporum et mouillette fumée au foin de Monsieur Morand*

Aiguillette de bar grillée, aillade à la noix de Grenoble, *choux fleur braisé, sauce beurre blanc au sapin*

Ecrevisses des pinces à la queue, à la reine des prés :

- *Limonade au bouillon d'écrevisses infusé*
- *Salpicon des pinces, crème anglaise et crémeuse des têtes*
- *Queues étuvées au beurre d'écrevisse, choux rave au feu de bois, crème Nantua*

Joue de bœuf en deux cuissons,

- *confit en croûte de pain complet*
- *juste braisée au serpolet, pâtes savoyennes comme un risotto et jus de bœuf*

Poire conférence pochée au Château Clarke, *sorbet thym sauvage*

Menu Prima (9 services) / + Accord Mets et Vins

175 / 250

*A travers les produits locaux et le respect des saisonnalités, le **chef Hensinger** et sa brigade vous emporteront entre les saveurs du Mont Blanc et les souvenirs de son enfance.*

Avalanche de douceurs

23

Sélection de cigares « Rothschild », *glace Cognac*

Soufflé « Rothschild » Grand Marnier au safran de la Maurienne, *sorbet orange*

Opaline au miel de forêt, mousse au lait de Mr Morand, *glace lactée*

Poire conférence pochée au Château Clarke, *sorbet thym sauvage*

A partager : **Tarte aux pommes** de Savoie et génépi aux saveurs de mon enfance, *sorbet génépi*

Nos partenaires :

Viandes : **Monts et Vallées, Boucherie Metzger, Ferme des Trente Arpents** ; Volaille de Bresse : **Maison Européain** ; Fruits et légumes : **Vergers St Eustache** ; Fromages : **Léon Rey, Ferme des Trente Arpents** ; Pain : **Aux délices de Megève** ; Poissons et crustacés : **Maison Reynaud**

Nicolas Hensinger, chef de cuisine ; Rémi Mostosi directeur de salle,
Brice Devanne et Gauthier Bouloché, second de cuisine et chef pâtissier.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française

Prix nets en €, taxes et service compris



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE