

Quand la montagne rencontre la mer

Notre inspiration est ancrée entre les embruns des Côtes d'Armor, le charme singulier du Calvados et la richesse de la Savoie.

Tels les repas familiaux près de la cheminée, notre table devient le théâtre des saveurs des produits fermiers, des plats traditionnels et de l'art de vivre à la française.

À travers chaque mets, nous vous invitons à une expérience gourmande enracinée dans nos origines familiales.

Ce soir, au Saint-Nicolas, partageons notre histoire autour d'un repas convivial, imprégné d'un héritage qui a marqué notre enfance.

Marvin & Elisa Lance



**Dans l'intention de mettre à l'honneur le terroir
savoyard, nous sommes partis à la rencontre
de ses artisans.**

Arts de la table

Au grès des Terres, Céramiste - *Magland*
Le Couteau Savoyard - *Annecy*
Atelier Trois Petits Tours, Tourneur sur bois - *Dullin*
Laurenzio, Tailleur de granit - *Combloux*
Poterie Hermann - *Evires*

Fromages, Viandes et Poissons

Maison Baud - *Villaz*
Ferme des Armaillis - *Sallanches*
Ferme des Deux Laits - *Arêches*
Ferme de L'Abérieux - *Cordon*
Ferme des deux Savoie - *Flumet*
Ferme Marmottan - *La Savinaz*
Gaec Arpennaz - *Sallanches*
Du Léman à l'Océan - *Maxilly-sur-Léman*
Ferme Morand - *Megève*

Cultures

Ferme de Renard - *Demi-Quartier*
Les Jardins de la Mottaz - *Megève*
Minoterie Vulliermet - *La Motte Servolex*
Un Jardin sous les étoiles - *La Roche-sur-Foron*
Les épices du Mont-Blanc - *Sallanches*
Le Safran de Salangine - *Bloye*

Eau

L'eau de source de la Sasse - *Megève*
L'eau de source de Bonneval - *Bonneval*

Vignobles

Domaine des Orchis - *Poisly*
Domaine Masson - *Apremont*
Domaine Saint-Germain - *St Pierre d'Albigny*
Domaine Berthollier et Domaine Claude Quenard - *Chignin*
Coraline Boget - *Drumettaz-Clarafond*

Découvrez leurs histoires au fil de votre soirée...

Menu en 4 temps

Hissons les voiles

~~~

## **Gourmandise d'ici**

~~~

Jardin printanier

Asperges blanches des landes
Maquereau cuit au sel de guérande fumé au sapin
Bouillon de maquereau grillé
Glace à l'asperge

~~~

## **L'agneau de Sallanches**

Agneau et ail des ours de Sallanches  
Asperge verte du Vaucluse  
Citron confit, ail noir

~~~

La cueillette en montagne

~~~

## **L'Agrumiste**

Salade d'agrumes rafraîchie au sorbet  
Mandarine à la graine de coriandre  
Nuage de pomelo à la feuille de shiso  
Orange confite

~~~

Dernier de cordée

65€

Menu en 5 temps

Hissons les voiles

~~~

## Gourmandise d'ici

~~~

Jardin printanier

Asperges blanches des landes
Maquereau cuit au sel de guérande fumé au sapin
Bouillon de maquereau grillé
Glace à l'asperge

~~~

## L'huître de mon enfance

Marennes - Oléron dans sa coquille  
Pochée sur la braise et fumée au sapin  
Raviole au goût de celle-ci  
Vin blanc et beurre demi-sel de Savoie  
Poivre mignonnette

~~~

L'agneau de Sallanches

Agneau et ail des ours de Sallanches
Asperge verte du Vaucluse
Citron confit, ail noir

~~~

## La cueillette en montagne

~~~

L'Agrumiste

Salade d'agrumes rafraîchie au sorbet
Mandarine à la graine de coriandre
Nuage de pomelo à la feuille de shiso
Orange confite

~~~

## Dernier de cordée

80€

# Menu en 6 temps

## Hissons les voiles

~~~

Gourmandise d'ici

~~~

## Jardin printanier

Asperges blanches des landes  
Maquereau cuit au sel de guérande fumé au sapin  
Bouillon de maquereau grillé  
Glace à l'asperge

~~~

L'huître de mon enfance

Marennes - Oléron dans sa coquille
Pochée sur la braise et fumée au sapin
Raviole au goût de celle-ci
Vin blanc et beurre demi-sel de Savoie
Poivre mignonnette

~~~

## L'agneau de Sallanches

Agneau et ail des ours de Sallanches  
Asperge verte du Vaucluse  
Citron confit, ail noir

~~~

Fromages de nos vallées

~~~

## La cueillette en montagne

~~~

L'Agrumiste

Salade d'agrumes rafraîchie au sorbet
Mandarine à la graine de coriandre
Nuage de pomelo à la feuille de shiso
Orange confite

~~~

## Dernier de cordée

90€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

# Menu du Petit Nicolas

Jusqu'à 12 ans

## Plats

### Fish and chips

Frites maison ou légumes d'hiver  
Sauce tartare

### Steak haché

Frites maison ou légumes d'hiver  
Sauce tartare

## Desserts

### Le Chocolat

Nuage de chocolat praliné  
Tuile cacao et croustillant  
Glace vanille de Madagascar

### Boules de glace

Vanille et/ou chocolat

**22€**