

Le Grain de Sel
RESTAURANT
V A L D ' I S È R E

Le Savoie propose le goût de l'essentiel, dans l'ambiance de la vraie convivialité montagnarde et le luxe du temps retrouvé, en revisitant avec talent le savoir-faire historique de la bonne cuisine française.

Malicieusement baptisé “**le Grain de Sel**”, en référence à l'approche originale de sa carte, le restaurant gastronomique du Savoie propose un choix étendu d'excellents classiques, revisités par le talentueux **Alexandre Fabris**.

Le Savoie in Val d'Isère takes us back to culinary essentials, with a backdrop of true mountain conviviality and the luxury of bygone days, by revisiting the best of French cuisine, a voyage done with enormous skill and knowledge of culinary History.

Rather wickedly (and delightfully) named **Le Grain de Sel**, for its original approach to the menu, Le Savoie's fine cuisine restaurant is offering its guests a large choice of excellent classic dishes by the talented Chef **Alexandre Fabris**.

Alexandre Fabris est né et a grandi dans les cuisines de son père, restaurateur en Bourgogne, aux côtés de sa grand-mère qui concoctait les plus belles recettes traditionnelles de la cuisine bourguignonne.

Il a ensuite fait ses classes aux côtés de **Grands Chefs Etoilés** (Marc Meneau, Vincent David, Jacques Lameloise). Alexandre Fabris, 29 ans, réussit à anoblir les recettes d'antan, à surprendre, à revisiter pour mieux redécouvrir les recettes traditionnelles. Toujours en quête de perfection, le jeune chef a œuvré avec le Champion du Monde de Pâtisseries **Philippe Rigollot** pour signer une surprenante carte des desserts

Alexandre Fabris was raised in the kitchens of his father, chef in Burgundy, alongside his grandmother, who was adept at putting together the finest traditional recipes that are part of Burgundy's culinary history. He studied **under Famous 3 stars Chefs**, Marc Meneau, Vincent David and Jacques Lameloise.

Alexandre Fabris, 29, with his love and respect for products and the seasons, has succeeded in ennobling these recipes from another era and surprises us. He works at his own pace, in accordance with the season. Constantly in search of perfection, the young chef is working with the World Champion of Pâtisseries **Philippe Rigollot** to sign an amazing dessert menu

E ntrées

L'Ecrevisse du Lac Léman 22 €

En Pot-au-Feu de Légumes d'Hiver, Sorbet Beaufort de Val d'Isère

(Poached Crayfish in Winter Vegetables Stew, Beaufort Sorbet)

Le Petit Gris de Bourgogne et Demoiselle des Dombes 20 €

Cromesquis d'Escargot au Beurre Maître d'Hôtel, Beignets de Cuisse de Grenouille au Curcuma Royal d'Ail des Ours, Mousse d'Estragon

(Beignets of Snails and Beignets of Frogs Legs

with Spice Curcuma and Wild Garlic, Tarragon Mousse)

Le Foie Gras des Landes 23 €

Sur une Interprétation de Poire Belle-Hélène,

Déclinaison de Foie Gras et Poire Conférence

(Terrine and Pan Fried Foie Gras, with Confidence Pears, à La Belle-Hélène)

Le Caviar de France 29 €

Mélange de Céleris Rave et Pomme Granny Smith en Raviole,

Emulsion Vodka Belvedere Caviar Prunier

(Raviole of Celeriac and Granny Smith, Emulsion of Belvedere Vodka and Caviar Prunier)

La Saint-Jacques de France 26 €

*En Chaud-Froid, L'une Snackée, L'autre en Carpaccio, Beurre de Yuzu,
Crème Légère de Châtaigne*

(Carpaccio and Seared Scallops, Yuzu Butter Sauce, Light Chestnut Cream)

Poissons et **C**rustacés

La Truite du Lac 35€

Cuite Lentement à l'Huile d'Amandons de Pruneaux, Gratinée à l'Amande Torifiée, Capuccino d'Amaretto, Risotto de Légumes et Fruits de Saison

(Slow Cooked Trout, topped with an Almond Gratin, Amaretto Cappuccino,
Risotto of Winter Fruits and Vegetables)

La Sole de Petite Pêche 39 €

Cuite Meunière, Râpée de Truffe Mélanosporume et Salsifi au Beurre Noisette

Sole Meunière, Gratted Fresh Truffle, Salsify and Hazelnut

Le Homard de Bretagne 42 €

Servit en Deux Parties, Le Corps en Harmonie avec l'Artichaut et la Coriandre,

La Pince Roulée comme un Nem, Vinaigrette de Bisque

Viandes et **V**olailles

Le Bœuf Simmental 44 €

(Viande Origine Allemande)

En Tournedos condimenté d'un Mélange Moelle et Foie Gras,

Légumes Fanes Glacés aux Parfums de Pot-au-Feu, Sauce Périgourdine

(Tournedos of Beef with Foie Gras and Marrow, Glazed Vegetables, Périgourdine Sauce)

L'Agneau de Pays 40 €

Un Travail sur la Selle Fondante, L'Épaule Confite et les Pieds Croustillants,

Pour une Ballade Gourmande

(Work on the Saddle of Lamb, Confit Shoulder and Croustillant of Feet)

Le Cochon Ibérique 38 €

Côte Moelleuse Laquée façon Teriyaki, Vinaigrette de Brocolis,

Polenta Fine à la Tome des Bauges

(Teriyaki Soft Rib of Spanish Pork, Brocolis Dressing, tome des Bauges Polenta)

La Volaille de Bresse 110 €

(pour 2 personnes)

Rôtie au Beurre de Truffe, Mousseline de Rattes

(*Roasted Chicken of Bresse, Truffle Butter Sauce, Chard Creamy Mash*)

C^hariot de fromages

D'ici et d'ailleurs affinés par nos soins 12 €

(Selection of Cheeses)

D^eserts

La Profiterole 12 €

Garnie de Crème Glacée Vanille, Cœur Caramel Coulant, Espuma Noisette
(Profiterole stuffed with Vanilla Ice Cream, Caramal and Hazelnut Emulsion)

L'Ananas Victoria 10 €

En Soufflé, Gelée Citronnelle, Sorbet Ananas
(Soufflé of Pineapple, Citrus Jelly, Pineapple Sorbet)

La Clémentine de Corse 14 €

En Duo avec la Châtaigne d'Ardèche, Tout en Fraîcheur
(Duo of Ardeche Chestnut and Corsican Clementine)

Le Chocolat Alpaco 13€

Dans tout ses Etats, Sorbet Thé Blanc Yin Zhen
(Finger of Alpaco Chocolate, White Yin zhen Sorbet)