

Baumaniere 1850

Entrees / Starters

LA BLETTE DE SAVOIE / SAVOIE SWISS CHARD – 56.

Truffe noire servie épaisse, crème double / Thick-cut black truffle and double cream

AU CŒUR D'UN CHOU-FLEUR ROTI / BAKED CAULIFLOWER HEART – 48.

Vinaigrette de fond de plaque / Cocotte with vinaigrette gravy sauce

LA CARABINEROS / CARDINAL PRAWNS – 75.

Deux textures, deux saveurs, raviole d'oseille / Two textures, two flavours with sorrel raviole

UNE ROMAINE. UN OIGNON. UNE TRUFFE NOIRE /
COS LETTUCE. ONION. BLACK TRUFFLE (pour 2 / for 2) – 59.

prix par personne / price per person

Le tout à la coupe, jus d'une compotée / Sliced with compote jus

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Coissons / Fishes

LA ST JACQUES / SEARED SCALLOPS – 72.

Juste saisie, lentille verte du Puy en texture, caviar biologique / Smooth green “Puy” lentils, and organic caviar

LA LOTTE / MONKFISH – 62.

Nacrée, couteau et crosnes, sauce bourride, quelques agrumes /
Razor clams, crosnes, bourride sauce, citrus fruit

L'OMBLE CHEVALIER / CHAR – 65.

Céleri dans l'idée d'une pâte à la Vongole, beurre blanc au safran du Massif des Bauges
wCelery Vongole, and “Massif des Bauges” saffron beurre blanc sauce

Viandes / Meats

LE CARRE DE COCHON IBERIQUE/ SPANISH RACK OF PORK (pour 2 / for 2) – 62. prix par personne / price per person

Légèrement fumé, topinambour, « bourgeon de sapin », jus terre à terre
Lightly smoked with Jerusalem artichoke, “pine tree buds”, and Terre à Terre jus

LE RIS DE VEAU / CALF'S SWEETBREADS – 68.

Salsifis de Mr Favrin braisés, yaourt de Savoie, jus tranché au Mélilot
Braised “Mr Favrin” salsify, Savoie yoghurt, and rich “yellow sweet clover” jus

LE PALERON DE BŒUF / CHUCK STEAK – 64.

Raviole d'artichaut, anchois de Cantabrie, réduction d'un bouillon de cuisson
“Cantabrie” anchovy raviole, and cooking stock reduction

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Fromages / Cheeses

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES / SELECTION OF MATURED CHEESES – 25.

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager / By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

Desserts

LA POIRE DE SAVOIE / SAVOIE PEAR – 25.

Cuite au miel, noix de Grenoble, texture de lait des alpages, jus glacé poire et gingembre
Cooked in honey with, Grenoble walnuts, smooth Alp milk, and iced glazed pear and ginger jus

LA MANDARINE / MANDARIN ORANGE – 25.

Comme une évidence, Saveur de pin et d'amande, émulsion de fleur d'oranger
Flavours of pine and almonds, and orange blossom emulsion

LE CHOCOLAT / SMOOTH CHOCOLATE – 25.

Texturé, émulsion café, glace au lait ribot
A touch of acidity and bitterness

LE POTIMARRON / WHOLE BAKED SQUASH – 25.

Rôti entier aux épices et zestes d'agrumes,
Confit de citron noir d'Iran, pécan caramélisées et graines de courges soufflées
Spices and citrus fruit zest,
preserved Iranian black lemon, caramelized pecan nuts, and puffed squash seeds

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Decouverte

150.

AU CŒUR D'UN CHOU-FLEUR ROTI / BAKED CAULIFLOWER HEART

Vinaigrette de fond de plaque / Cocotte with vinaigrette gravy sauce

Ou / Or

**UNE ROMAINE. UN OIGNON. UNE TRUFFE NOIRE /
COS LETTUCE. ONION. BLACK TRUFFLE**

Le tout à la coupe, jus d'une compotée / Sliced with compote jus

LA LOTTE / MONKFISH

Nacrée, couteau et crosnes, sauce bourride, quelques agrumes / Razor clams, crosnes, bourride sauce, citrus fruit

Ou / Or

LE PALERON DE BŒUF / CHUCK STEAK

Raviole d'artichaut, anchois de Cantabrie, réduction d'un bouillon de cuisson
"Cantabrie" anchovy raviole, and cooking stock reduction

**KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES /
SELECTION OF MATURED CHEESES**

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager / By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

LA POIRE DE SAVOIE / SAVOIE PEAR

Cuite au miel, noix de Grenoble, texture de lait des alpages, jus glacé poire et gingembre
Cooked in honey with, Grenoble walnuts, smooth Alp milk, and iced glazed pear and ginger jus

Ou / Or

LE CHOCOLAT / SMOOTH CHOCOLATE

Texturé, émulsion café, glace au lait ribot
A touch of acidity and bitterness

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Degustation

195.

LA BLETTE DE SAVOIE / SAVOIE SWISS CHARD

Truffe noire servie épaisse, crème double / Thick-cut black truffle and double cream

LA ST JACQUES / SEARED SCALLOPS

Juste saisie, lentille verte du Puy en texture, caviar biologique / Smooth green "Puy" lentils, and organic caviar

LE RIS DE VEAU / CALF'S SWEETBREADS

Salsifis de Mr Favrin braisés, yaourt de Savoie, jus tranché au Mélilot
Braised "Mr Favrin" salsify, Savoie yoghurt, and rich "yellow sweet clover" jus

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES/ SELECTION OF MATURED CHEESES

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager / By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

LA MANDARINE / MANDARIN ORANGE

Comme une évidence, saveur de pin et d'amande, émulsion de fleur d'oranger
Flavours of pine and almonds, and orange blossom emulsion

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements