

*La Brenva*  
MENU DEGUSTATION  
L'EMOTION DU GOUT



MISE EN BOUCHE  
APPETIZER  
*expression du chef*

ENTRÉE AU CHOIX SUR LA CARTE  
*choice of entry on the menu*

PLAT AU CHOIX SUR LA CARTE  
*choice of plat on the menu*

DESSERT AU CHOIX SUR LA CARTE  
*choice of dessert on the menu*

MIGNIARDISES ET BOISONS CHAUDES  
(CAFÉ ET THÉ)  
*sweets and hot drinks*

56,5



# Le Dîner à la carte

## ENTRÉES

### GAMBAS

Croustillant de Gambas aux épices douces, velours de brocolis, tartare de mandarine à l'estragon, crèmeux chèvre de Savoie

17,5 €



### FOIE GRAS TRUFFE

Foie gras poêlé, espuma de pomme de terre à la truffe, tombée de pleurotes, noisettes torréfiées

18,5 €



### VEGETALEMENT BIO

Tempura de légumes bio, chutney de poivron rouge aux baies, mousse de chèvre, piquillos, cebette, ciboulette.

15,5 €



### SARRASIN SAUMON

Blini soufflé au sarrasin, Gravlax de saumon brûlé au chalumeau, confiture de poivron rouge, velouté de courge, chèvre frais de Savoie

17,5 €





# Le Dîner à la carte

## PLATS

### LA BOITE CHAUDE

Moelleux du Revard fondue, pomme de terre en vapeur, jeune pousse, charcuterie  
sélection Savoie

28,5 €



### FONDUE SAVOYADE DECLINÉE

Meule du châtelard, abondance AOP et beaufort AOP  
Vin blanc chardonnay, ail, poivre, croustons de pains  
(supplément truffe 15 euros / assiette de charcuterie 7,5 euros)

26,5 €

### ST JACQUES PASSION

Saint-Jacques rôties,  
Purée de panais au beurre noisette, texture de passion au poivre de Tasmanie, céleri rave  
braisé

28,5 €



### TARTIFLETTE REVISITÉE

Mille feuilles de pomme de terre pressée, chutney d'échalotes confites au beurre, lard  
fumé et snacké, espuma de reblochon au lait cru

26,5 €



### LE MAGRET

Magret de canard en basse température infusé et rôti  
Purée de carotte au beurre noisette, croustillant de polenta, endive rôtie au miel de  
Savoie,  
jus de viande monté au cidre bio et soja

27,5 €



### BOEUF ANGUS ET TRUFFE

Filet de boeuf mûri,  
Pomme de terre pressée en croustillant à la truffe échalotes rôtie au thym, tombé de  
shiitaké estragon,  
jus de viande monté au cidre bio et soja.  
(Supplément foie gras poêlé 15 euros)

32,5 €

# *Le Dîner à la carte*

## DESSERTS

### TRIFLE CITRON FRAMBOISE

Crèmeux d'agrumes, espuma fromage blanc à la vanille gourmande,  
framboise et crumble

15,5 €



### KALINGO ESPELETTE

Chocolat Kalingo Valrhona en textures aux piments d'Espelette  
sablé noir , crèmeux glacé , espuma et tuile chocolat

15,5 €



### ANANAS RÔTI À LA FEVE DE TONKA, SORBET MANDARINE BERGAMOTE

Ananas rôti à la fève de tonka  
Sorbet mandarine bergamote, ganache chocolat blanc, croustillant  
agrumes amandes

15,5 €



### POIRE POCHÉE AU POIVRE ET GINGEMBRE, GLACE À LA BIÈRE DES CIMES

Poire pochée au poivre, tuile en croustillant, mousse vanille intense,  
glace à la bière

15,5 €





# MENU ENFANT

# KIDS MENU



## ENTRÉE

VELOUTÉ DE COURGE BEURRE NOISETTE  
SQUASH VELVETY



2 15,5

€ PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE  
VARIATION OF CHARCUTERIE



CROUSTILLANT DE REBLOCHON JEUNE POUSSE  
REBLOCHON CRISP

## PLATS

PIECE DU BOUCHÉ, FRITES  
BEEF AND FRENCH FRIES



3 20,5

TOMMIFLETTE, POMME DE TERRE, OIGNON, POITRINE  
FUMÉE, ROBLOCHON  
TOMMIFLETTE, POTATO, ONION, SMOKED BREAST,  
ROBLOCHON

## DESSERT

MI CUIT AU CHOCOLAT GLACE VANILLE MAISON  
SEMI-COOKED CHOCOLATE WITH HOMEMADE VANILLA ICE  
CREAM

BROWNIE CHOCOLAT BLANC, ZESTE D'AGRUME.  
WHITE CHOCOLATE BROWNIE, CITRUS ZEST.

SALADE DE FRUITS FRAIS  
FRESH FRUIT SALAD

