

BAUMANIERE

1850

*

Parrainé par Jean-André Charial de l'Oustau de Baumanière, le Chef Thomas Prod'homme vous invite à découvrir les saveurs d'une cuisine authentique concoctée avec les plus beaux produits de la région, en privilégiant le circuit court. Il signe des mets aussi raffinés que généreux tout en prônant un retour à l'essentiel, à la nature même des produits. Au cœur de sa cuisine, l'environnement et l'éthique.

Dîner au Baumanière 1850, c'est finalement la promesse d'une cuisine sincère, pure et gourmande.

Sponsored by Jean-André Charial from L'Oustau de Baumanière, Chef Thomas Prod'homme invites you to discover the flavours of authentic cuisine made from the finest regional products, focusing on local suppliers. He signs refined and generous dishes encouraging a return to the essential, and the very nature of the products. Environment and ethics are at the heart of his cuisine.

Finally, experiencing Baumanière 1850 is the promise of a sincere, pure and delectable cuisine.

A LA CARTE

Entrées Starters

LA BLETTE DE SAVOIE

Truffe noire servie épaisse, crème double.

SAVOIE SWISS CHARD

Thick-cut black truffle and double cream

56.

AU CŒUR D'UN CHOU-FLEUR ROTI

Vinaigrette de fond de plaque

BAKED CAULIFLOWER HEART

Cocotte with vinaigrette gravy sauce

48.

LA CARABINEROS

Deux textures, deux saveurs, raviole d'oseille

CARDINAL PRAWNS

Two textures, two flavours with sorrel raviole

75.

UNE ROMAINE. UN OIGNON. UNE TRUFFE NOIRE

Le tout à la coupe, jus d'une compotée

COS LETTUCE. ONION. BLACK TRUFFLE

Sliced with compote jus

prix par personne / price per person

59.

BAUMANIERE 1850

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

Poissons

Fish

LA ST JACQUES

Juste saisie, lentille verte du Puy en texture, caviar biologique.

SEARED SCALLOPS

Smooth green "Puy" lentils, and organic caviar.

72.

LA LOTTÉ

Nacrée, couteau et crosnes, sauce bourride, quelques agrumes.

MONKFISH

Razor clams, crosnes, bourride sauce, citrus fruit.

62.

L'OMBLE CHEVALIER

Céleri dans l'idée d'une pâte à la Vongole, beurre blanc au safran du Massif des Bauges.

CHAR

Celery Vongole, and "Massif des Bauges" saffron beurre blanc sauce.

65.

Viandes

Meat

LE CARRE DE COCHON IBERIQUE

Légèrement fumé, topinambour, « bourgeon de sapin », jus terre à terre.

SPANISH RACK OF PORK

Lightly smoked with Jerusalem artichoke, "pine tree buds", and Terre à Terre juice.

prix par personne / price per person

59.

LE RIS DE VEAU

Salsifis de Mr Favrin braisés, yaourt de Savoie, jus tranché au Mélilot.

CALF'S SWEETBREADS

Braised "Mr Favrin" salsify, Savoie yoghurt, and rich "yellow sweet clover" jus

68.

LE PALERON DE BŒUF

Raviole d'artichaut, anchois de Cantabrie, réduction d'un bouillon de cuisson

CHUCK STEAK

"Cantabrie" anchovy raviole, and cooking stock reduction

64.

BAUMANIERE 1850

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 Cheese

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager

SELECTION OF MATURED CHEESES

By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

25.

Desserts

LA POIRE DE SAVOIE

Cuite au miel, noix de Grenoble, texture de lait des alpages, jus glacé poire et gingembre

S A V O I E P E A R

Cooked in honey with, Grenoble walnuts, smooth Alp milk, and iced glazed pear and ginger juice

25.

LA MANDARINE

Comme une évidence, Saveur de pin et d'amande, émulsion de fleur d'oranger

M A N D A R I N O R A N G E

Flavours of pine and almonds, and orange blossom emulsion

25.

L E C H O C O L A T

Texturé, émulsion café, glace au lait ribot

S M O O T H C H O C O L A T E

A touch of acidity and bitterness

25.

L E P O T I M A R R O N

Rôti entier aux épices et zestes d'agrumes, Confit de citron noir d'Iran,

pécan caramélisées et graines de courges soufflées

W H O L E B A K E D S Q U A S H

Spices and citrus fruit zest, preserved Iranian black lemon,

caramelized pecan nuts, and puffed squash seeds

25.

BAUMANIERE 1850

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.

A U CŒUR D'UN CHOU-FLEUR ROTI

Vinaigrette de fond de plaque

BAKED CAULIFLOWER HEART

Cocotte with vinaigrette gravy sauce

Ou | Or

UNE ROMAINE. UN OIGNON. UNE TRUFFE NOIRE

Le tout à la coupe, jus d'une compotée

COS LETTUCE. ONION. BLACK TRUFFLE

Sliced with compote jus

LA LOTTE

Nacrée, couteau et crosnes, sauce bourride, quelques agrumes

MONKFISH

Razor clams, crosnes, bourride sauce, citrus fruit

Ou | Or

LE PALERON DE BŒUF

Raviole d'artichaut, anchois de Cantabrie, réduction d'un bouillon de cuisson

CHUCK STEAK

"Cantabrie" anchovy ravirole, and cooking stock reduction

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager

SELECTION OF MATURED CHEESES

By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

LA POIRE DE SAVOIE

Cuite au miel, noix de Grenoble, texture de lait des alpages, jus glacé poire et gingembre.

S A V O I E P E A R

Cooked in honey with, Grenoble walnuts, smooth Alp milk, and iced glazed pear and ginger jus

Ou | Or

LE CHOCOLAT

Texturé, émulsion café, glace au lait ribot

SMOOTH CHOCOLATE

A touch of acidity and bitterness

BAUMANIERE 1850

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

Truffe noire servie épaisse, crème double

SAVOIE SWISS CHARD

Thick-cut black truffle and double cream

LA ST JACQUES

Juste saisie, lentille verte du Puy en texture, caviar biologique

SEARED SCALLOPS

Smooth green "Puy" lentils, and organic caviar

LE RIS DE VEAU

Salsifis de Mr Favrin braisés, yaourt de Savoie, jus tranché au Mélilot

CALF'S SWEETBREADS

Braised "Mr Favrin" salsify, Savoie yoghurt, and rich "yellow sweet clover" jus

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager

SELECTION OF MATURED CHEESES

By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

LA MANDARINE

Comme une évidence, saveur de pin et d'amande, émulsion de fleur d'oranger

MANDARIN ORANGE

Flavours of pine and almonds, and orange blossom emulsion

BAUMANIERE 1850

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