

SAR | KARA

Sébastien Vauxion signe au Sarkara, un univers sucré, moderne et audacieux
où les seules limites de ses créations sont celles de son imagination.

*Sébastien Vauxion creates at Sarkara, audaciously contemporary desserts,
limited only by his imagination.*

Les Entrées / *The Starters*

- Le Céleri-Clémentine / *The Celery-Clementine*** 35€
Sorbet de céleri rave d'Aix-les-Bains à la vanille Bourbon, clémentines fraîches et confites, émulsion de céleri
Celeriac from Aix-les-Bains sorbet with Bourbon vanilla, fresh and candied clementine, celery emulsion
- Les Herbes / *The Herbs*** 32€
Crème onctueuse d'herbes maraîchères, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc aux écorces confites
Fresh herbs unctuous cream, lemon and white balsamic vinegar with candied fruit peel sorbet
- Le Champignon-Noix de Coco / *The Mushroom-Coconut*** 35€
Champignons de Paris, sorbet et lait de noix de coco, eau de Cédrat et Yuzu confit
Paris mushrooms, coconut sorbet and milk, Cédrat lemon water and candied Yuzu
- La Truffe Noire-Topinambour / *The Black Truffle-Jerusalem Artichoke*** 55€
Velouté et sorbet de topinambour, crème anglaise à la truffe Melanosporum parfumée de vanille
Jerusalem artichoke velouté and sorbet, Melanosporum black truffle silky cream scented with vanilla

Les Plats / *The Main Courses*

La Pomme de Terre / *The Potato*

40€

Grenaille de Monsieur Pierre confite au beurre vanille-poivre de Sancho, crème fermière, dès de gel de Malvoisie Passerillée.

Monsieur Pierre's grenaille potato preserved in hazelnut butter-vanilla-Sancho pepper, farm-made cream, Malvoisie Passerillée white wine jelly

L'Oignon / *The Onion*

40€

Oignon blanc des jardins de Nant cuit à l'étouffée au sureau noir, pincée d'épices, poire Williams en croûte de sucre

Nant garden slowly cooked white onion with Chavonnes black elder, pinch of spices, Williams pear cooked in sugar crust

Le Chou-fleur / *The Cauliflower*

40€

Pétales de chou-fleur rôtis à la braise, chips de pain Melba, sorbet végétal et vinaigrette agrumes-carvi sauvage

Roasted cauliflower petals, crisps Melba bread, vegetal sorbet and citrus-wild caraway vinaigrette

Le Cerfeuil Tubéreux / *The Tuberous Chervil*

40€

Ravioles caramélisées de cerfeuil tubéreux, tombée d'airelles de Savoie, bouillon délicat au Chignin

Caramelized chervil ravioli, cranberry from Savoie, fine Chignin wine broth

Le Fromage / *The Cheese*

Le Fromage comme un Dessert / *The Cheese like a Dessert* 25€
Bleu de Termignon, pâte de raisin et gelée de pain grillé, sorbet de bière brune au thé noir
Blue cheese from Termignon, grape paste and grilled bread jelly, abbey brown beer sorbet with black tea

Les Desserts / *The Desserts*

Mon Ile Flottante / *My Floating Island* 35€
Blancs en neige, crème anglaise aux vanilles d'Origines, effeuillé de caramel
Whisked eggs white poached, Origin's vanilla custard cream, crunchy caramel

Ma Profiterole / *My Profiterole* 35€
Choux croustillants, glace à la vanille Bourbon, pointes de caramel, sauce chocolat K2 70%
Crispy pastry choux, Bourbon vanilla ice cream and caramel ganache, chocolate K2 70% sauce

Mon Soufflé Mont Blanc / *My "Mont Blanc" Soufflé* 40€
Biscuit soufflé à la châtaigne grillée, tombée de myrtilles de l'été, crème glacée de chantilly
Puffed up grilled chestnut biscuit, summer blueberries, whipped ice cream

Mon Dessert Chocolat-Noisettes / *My Dessert Chocolate-Hazelnuts* 35€
Sorbet de chocolat Fortunato 68% du Pérou, praliné aux noisettes du Piémont, eau et tuiles de cacao
Fortunato 68% from Pérou chocolate sorbet, Piémont hazelnuts praliné, water and cacao biscuit



Le Menu Collection

110€

Le Céleri-Clémentine / *The Celery-Clementine*

Sorbet de céleri rave d'Aix-les-Bains à la vanille Bourbon, clémentines fraîches et confites,
émulsion de céleri

*Celeriac from Aix-les-Bains sorbet with Bourbon vanilla, fresh and candied clementine,
celery emulsion*

ଆ ସଞ୍ଜିକା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିକା ଚ

La Pomme de Terre / *The Potato*

Grenaille de Monsieur Pierre confite au beurre vanille-poivre de Sancho,
crème fermière, dès de gel de Malvoisie Passerillée.

*Monsieur Pierre's grenaille potato preserved in hazelnut butter-vanilla-Sancho pepper,
farm-made cream, Malvoisie Passerillée white wine jelly*

ଆ ସଞ୍ଜିକା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିକା ଚ

Le Fromage comme un Dessert / *The Cheese like a Dessert*

Bleu de Termignon, pâte de raisin et gelée de pain grillé, sorbet de bière brune au thé noir

*Blue cheese from Termignon, grape paste and grilled bread jelly,
abbey brown beer sorbet with black tea*

ଆ ସଞ୍ଜିକା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିକା ଚ

Les Herbes / *The Herbs*

Crème onctueuse d'herbes maraîchères, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc
aux écorces confites

*Fresh herbs unctuous cream, lemon and white balsamic vinegar
with candied fruit peel sorbet*