

K INTESSENCE

Inspiré des terres Alpines, je m'attache à rendre hommage à l'hiver et à la montagne. Autour d'une étonnante palette de produits d'alentours, la carte du Kintessence dévoile ainsi une cuisine française contemporaine, finement soulignée de notes "umami". Mon complice, Sébastien Vauxion, bouscule les codes de la pâtisserie et exprime la providence de rencontres sucrées autour de fruits ou légumes pour des créations modernes et audacieuses.

Jean-Rémi Caillon

Inspired by the Alpine lands, I try to pay tribute to the winter and the mountains.. Using a surprising range of products from the local surroundings, the Kintessence menu reveals a French contemporary cuisine, finely underlined by "umami" notes. My accomplice, Sébastien Vauxion, pushes the boundaries of pastry by expressing the sweet combinations of fruits and vegetables for modern and audacious creations.

Jean-Rémi Caillon

Au fil du diner
Le beurre "Maison" à la crème de lait de Beaufort
et la "Fleur des Alpes" des salines de Bex

*During your dinner
The Homemade butter with Beaufort cream
and the "Fleur des Alpes" from the Bex salines*

LA CARTE

Les Entrées / *The Starters*

- La Betterave du Forezan / *The Beetroot from Forezan*** 65€
Palets laqués au jus, anguille fumée et salade rouge aigrette
Glazed with juice, smoked eel and sour red salad
- Les Racines des Rives du Bourget / *The Roots from the Bourget bank*** 85€
Potager d'hiver à la truffe blanche d'Alba, jus au noix de Grenoble
Winter vegetables garden with Alba white truffle, juice of walnut from Grenoble
- Les Saint-Jacques de Pêche Côtière / *The Scallops from Coastal Fishing*** 65€
Noix au Moka, chicorées et champignons de Savoie
Scallops with Moka, chicories and mushrooms from Savoie
- Le Bœuf de Savoie / *The Beef from Savoie*** 60€
Feuillet au consommé, carottes de la Drôme des Collines et crozets au carvi
Beef consommé, carrots from the Drôme des Collines and crozets scented with caraway

Les Poissons et Crustacés / *The Fishes and Crustaceans*

- La Truite des Sources des Fontaines / *The Trout from the Sources des Fontaines*** 75€
Cuite au sel à la braise, endive des Bauges au safran du Mont Jovet, beurre monté au mishoyuzu
Cooked with salt on ember, chicory from Les Bauges scented with saffron from Mont Jovet, mishoyuzu butter sauce
- Le Homard Bleu de Casier / *The Blue Lobster*** 80€
Aux bourgeons de sapin, "tartifles" de Monsieur Charles, estragon et échalotes
Scented with fir-tree buds, "tartifles" of Monsieur Charles, tarragon and shallots
- Le Turbot Côtier / *The Inshore Turbot*** 95€
Tronçon au sautoir, cardons de Cognin, ail noir et fromage blanc persillé
Roasted turbot, cardoons from Cognin, black garlic and fresh cream cheese with garlic and parsley

Les Viandes, Volailles et Gibiers / *The Meats, Poultry and Games*

- Le Pigeon Des 4 vents / *The Pigeon Des 4 vents*** 75€
Filet rissolé et cuisse "à la royale", topinambour, agrumes et jus de rôti
Roasted fillet and thigh "à la royale" style, Jerusalem artichoke, citrus and meat juice
- Le Veau Fermier / *The Farmer Veal*** 80€
"A la marmotte", oignons des jardins du Nant, lard et jus à l'anchois
"A la marmotte" style, onions from Nant's gardens, bacon and anchovy juice
- Le Chevreuil de Chasse Française / *The Venison from French Hunting*** 90€
En croûte de cacao, chou rouge et poire au vin, jus de civet au mélilot
In cocoa crust, red cabbage and pear with red wine, civet juice scented with sweet clover

Les Fromages / *The Cheeses*

Le Plateau de Fromages / *The Cheeses Tray* 35€
Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 et Champion du monde 2007"
Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 and World Champion 2007"

Les Desserts / *The Desserts*

Le Céleri-Clémentine / *The Celery-Clementine* 35€
En cristallines, sorbet de céleri rave à la vanille Bourbon, gelée aux zestes de clémentines, chair fraîche et confite, émulsion de céleri cuit à la cocotte
Crystallized, celeriac sorbet with Bourbon vanilla, clementine zests jelly, candied and fresh flesh, celery juice

Le Soufflé Noisette-Truffe blanche / *The Hazelnut and white Truffle Soufflé* 90€
Biscuit soufflé à la noisette du Piémont, râpé de truffe blanche d'Alba, crème glacée noisette café
Soufflé biscuit with hazelnut from Piémont, grated Alba white truffle, hazelnut and coffee ice cream

Le Champignon-Noix de Coco / *The Mushroom-Coconut* 35€
Champignons de Paris, sorbet et lait de noix de coco, sablé de râpé torréfié, eau de Cédrat et Yuzu confit de Monsieur Bachès, herbes fraîches
Mushrooms from Paris, coconut sorbet and coconut milk, roasted coconut biscuit, lemon water and candied Yuzu from Monsieur Bachès, fresh herbs

Mon Dessert Chocolat / *My Chocolate Dessert* 35€
Tuiles et meringues, ganache onctueuse au chocolat Sauvage Fortunato, mousse lactée et caramel aux tintes de fèves de Tonka, glace au thé Hojicha, zestes de gingembre confits
Biscuit and meringues, creamy ganache with Wild Fortunato chocolate, milky foam and caramel with Tonka broad bean, Hojicha tea ice cream, candied ginger zest

Truffe rapée à votre convenance
Grated truffle can be added to your liking

Truffe Noire / <i>Black truffle</i>	Le gramme	8€
Truffe blanche / <i>White truffle</i>	Le gramme	18€



KINTESSSENCE

LES MENUS / *THE MENUS*

Pour une parfaite harmonie, notre Chef Jean-Rémi Caillon vous invite à choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.

For a perfect harmony, our Chef Jean-Rémi Caillon recommend the same menu for all the dinner guests.

L'ESSENTIEL

199€

Le Homard Bleu de Casier / *The Blue Lobster*

Aux bourgeons de sapin, "tartifles" de Monsieur Charles,
estragon et échalotes

*Scented with fir-tree buds, "tartifles" of Monsieur Charles,
tarragon and shallots*

ଆ ସନ୍ତୋଷ ଦି ଆ ସନ୍ତୋଷ ଦି

Le Chevreuil de Chasse Française / *The Venison from French Hunting*

En croûte de cacao, chou rouge et poire au vin,
jus de civet au mélilot

*In cocoa crust, red cabbage and pear with red wine,
civet gravy with sweet clover*

ଆ ସନ୍ତୋଷ ଦି ଆ ସନ୍ତୋଷ ଦି

Le Plateau de Fromages / *The Cheeses Tray*

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud
"MOF 2007 et Champion du monde 2007"

*Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud
"MOF 2007 and World Champion 2007"*

ଆ ସନ୍ତୋଷ ଦି ଆ ସନ୍ତୋଷ ଦି

Le Céleri-Clémentine / *The Celeriac-Clementine*

En cristallines, sorbet de céleri rave à la vanille Bourbon,
gelée aux zestes de clémentines,
chair fraîche et confite, émulsion de céleri cuit à la cocotte

*Crystallized, celeriac sorbet with Bourbon vanilla,
clementine zests jelly,
candied and fresh flesh, celeriac juice*

LE KINTESSENCE

315€

La Betterave du Forezan / *The Beetroot from Forezan*

Palets laqués au jus, anguille fumée et salade rouge aigrette
Glazed with juice, smoked eel and sour red salad

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Bœuf de Savoie / *The Beef from Savoie*

Feuillet au consommé, carottes de la Drôme des Collines et crozets au carvi
Beef consommé, carrots from "Drôme des Collines" and crozets scented with wild caraway

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

La Truite des Sources des Fontaines / *The Trout from the Sources des Fontaines*

Cuite au sel à la braise, endive des Bauges au safran du Mont Jovet, beurre monté
au mishoyuzu
*Cooked with salt on ember, chicory from Les Bauges scented with saffron from Mont Jovet,
mishoyuzu butter sauce*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Pigeon Des 4 vents / *The Pigeon Des 4 vents*

Filet rissolé et cuisse "à la royale", topinambour, agrumes et jus de rôti
Roasted fillet and thigh "à la royale" style, Jerusalem artichoke, citrus and meat juice

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Plateau de Fromages / *The Cheeses Tray*

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 et Champion du monde 2007"
Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 and World Champion 2007"

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Le Champignon–Noix de Coco / *The Mushroom-Coconut*

Crème et duxelle de champignons de Paris, sorbet et lait de noix de coco, sablé de râpé
torréfié, eau de Cédrat et Yuzu confit de Monsieur Bachès, herbes fraîches
*Cream and chopped Mushrooms from Paris, coconut sorbet and coconut milk,
roasted coconut biscuit, lemon water and candied Yuzu from Monsieur Bachès, fresh herbs*

ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ ᱠᱟᱨᱟᱝ ᱦᱚᱱᱚᱛ

Mon Dessert Chocolat / *My Chocolate Dessert*

Tuiles et meringues, ganache onctueuse au chocolat Sauvage Fortunato, mousse lactée
et caramel aux tintes de fèves de Tonka, glace au thé Hojicha, zestes de gingembre confits
*Biscuit and meringues, creamy ganache with wild Fortunato chocolate, milky foam
and caramel with Tonka broad bean, Hojicha tea ice cream, candied ginger zest*



En plus d'incroyables ressources naturelles et sauvages, notre région bénéficie d'un vivier d'artisans attentifs
au respect d'une production saine et raisonnée.

Les chefs sélectionnent et interprètent leurs produits selon leur saisonnalité, avec une attention portée aux origines :
"le meilleur au plus près".

Un immense remerciement à nos producteurs, à nos partenaires pour l'investissement et la passion qui les animent.

Dans nos Montagnes...

Pierre-François BLAIMONT, Disserkoi - Poissons de mer et d'eau douce, *Bozel - Savoie*

Jean-Christophe CALLET, Les jardins de l'Oucédon - Primeur, *La Ravoire - Savoie*.

Céline CHARIGNON, Maison Rullier - Fabrications artisanales de produits de terroir, *Sééz - Savoie*

Gilbert et Jérôme CHARLES, Pommes de terres et Noix de Grenoble, *La Pierre - Isère*

Sylvie EIRARD, Safran du Mt Jovet - Producteur de safran, *Bozel - Savoie*

Patrick EVRARD, Producteur de fleurs et de légumes, *Cognin - Savoie*

Sébastien FAVRIN, Favrin Légumes - Culture de légumes et de racines, *Aix les Bains - Savoie*

Jean-Luc GIRARDIN, Les Métramiers - Pommes et Poires de Savoie, *La Motte-Servolex - Savoie*

Guillaume JANIN, La ferme du Rocher - Beurre cru fermier, *Jarsy - Savoie*

Rudy LAUBERTON, Producteur d'endives, *Montméliant - Savoie*

Eric PACHOT, La Boucherie du Praz- Boucher / Charcutier, *Courchevel - Savoie*

François ROUTIN, Les Jardins du Nant - Producteur d'oignons, *La Motte-Servolex - Savoie*

Patrick SCHMITT, Miel de Haute Altitude, *Courchevel - Savoie*

Michel et Nelly SPINNEWEBER, L'or vert - Torréfacteur traditionnel en Savoie, *Bourg-Saint-Maurice - Savoie*

Kelvyn VANNIER, La Maison du Champignon - Culture de champignons, *La Motte-Servolex - Savoie*

...et dans nos contrées...

Fanny BOUTARIN, Maison Boutarin - Production artisanale d'ail noir, *Crest - Drôme*

Christine CAMILLERI, Vignolis - Coopérative du Nyonsais - Huile d'olive AOP Nyons, *Nyons - Drôme*

Laurent DREYFUS-SCHMIDT, Baume des Anges - Extraits de Plantes Heureuses, *Donzères - Drôme*

Jean-Luc GRISOT, Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat, *Tain l'Hermitage - Drôme*

Bernard MURE-RAVAUD, Les Alpagnes - MOF et Champion du Monde Fromager, *Grenoble - Isère*

François PRALUS, Maison Pralus - Maître Chocolatier, Producteur de cacao, *Roanne - Loire*

Jean-Luc RAILLON, Maraîcher, *Saint-Vincent de la Commanderie - Drôme*

Rémy ROZERON, Eleveur de pigeon, *Les Marches - Drôme*

Arnaud VALLET, Les Vergers de la Valloire - Le fruit d'une expérience unique, *Moras en Valloire - Drôme*

... où plus loin.

Alain ABEL, Tahiti Vanille - Vanille Grand Cru, *Tahiti - Outre Mer*

Michel BACHES, Le Monde des Agrumes, *Eus - Pyrénées Orientales*

Michel CHARRAIRE, Vergers Saint Eustaches - Des Primeurs d'exception, *Paris - Ile de France*

Davide DALMASSO, La Cambuse - Spécialités de la Gastronomie Italienne, *Golf Juan - Alpes-Maritimes*

Florian DHAINES, Procsea - De la mer à l'assiette, *Rennes - Ile et Vilaine*

Olivier METZGER, Boucherie Metzger Frères - Viande d'exception depuis 1930, *Paris - Ile de France*

Armen PETROSSIAN, Caviar Petrossian - La maison historique du caviar - fondée en 1920, *Paris - Ile de France*

Origine des viandes : nées, élevées, abattues : France

Prix nets, Taxes et Service Compris

Origins of meat : France

Net prices, Tax and Service included