

SAR KARA

Sébastien Vauxion signe au Sarkara, un univers sucré, moderne et audacieux
où seules les 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€

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

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

Le Citron-Persil / *The Lemon-Parsley* 35€

Biscuit macaron, crème aux zestes de citron, sorbet citron-persil, velouté de Tamié frais, brisures de meringue, pâte de raisin Muscat au miel de Courchevel

Macaroon biscuit, lemon zest cream, lemon and parsley sorbet, fresh Tamié cheese foam, crunchy meringues, Muscat grape paste with honey from Courchevel

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

Le Pamplemousse-Betterave / *The Grapefruit-Beetroot* 30€

Sorbet pamplemousse, écorces confites, crème et suc de betterave Crapaudine, givre d'estragon au vinaigre Balsamique blanc

Grapefruit sorbet, candied peels, Crapaudine beetroot cream, frosted tarragon with white Balsamic vinegar

Les Plats / *The Main Courses*

Le Potimarron (pour 2 personnes) / *The Pumpkin (for 2 persons)* 90€

Tarte tatin de potimarron rôti aux écorces d'orange, crème glacée de caillé de la Ferme du Rocher et carvi de nos montagnes

Roasted pumpkin with orange peels Tatin pie, curd cheese ice cream from Rocher Farm and caraway from ours mountains

La Pomme / *The Apple* 40€

De Savoie cuite façon grand-mère et pochée à la bière blanche du Mont Blanc, galette de sarrasin, crème de châtaignes grillées, orange confite au caramel-vinaigre de cidre

From Savoie, cooked and poached apple with "Mont Blanc" white beer, buckwheat galette, grilled chestnuts cream, candied orange with cider vinegar caramel

Le Cerfeuil Tubéreux / *The Tuberous Chervil* 40€

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

Caramelised chervil ravioli, cranberry from Savoie, poached pears and fine Chignin wine broth

Le Chocolat / *The Chocolate* 40€

Biscuit tiède au chocolat Pérou 75%, mousseux de maïs doux, feuille de caramel aux éclats de maïs grillés à la fleur de sel, vinaigrette café-fruits de la passion

Warm biscuit with 75% Peru chocolate, sweet corn foam, caramel leave with grilled crunchy salted corn, coffee and passion fruit vinaigrette

Le Fromage / *The Cheese*

Le Fromage comme un Dessert / *The Cheese like a Dessert* 20€
Chèvre frais de la Ferme du Pattu, gelée d'argousier, sablé à la farine torréfiée et sorbet végétal
Fresh goat cheese from Pattu Farm, cranberry jelly, roasted flour biscuit and vegetal sorbet

Les Desserts / *The Desserts*

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

Ma Profiterole / *My Profiterole* 35€
Chou pâtissier croustillant, glace à la vanille Bourbon, perles d'eau infusées aux gousses de Bora-Bora, trait de caramel onctueux et croquant, sauce chocolat K2 70%
Crispy pastry chou, Bourbon vanilla ice cream, water drop infused with Bora Bora pods, crunchy and smooth caramel, chocolate K2 70% sauce

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

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



Le Menu Collection

110€

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

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

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

Le Cerfeuil Tubéreux / *The Tuberous Chervil*

Ravioles caramélisées de cerfeuil tubéreux, tombée d'airelles de Savoie, poires pochées et bouillon délicat au Chignin
Caramelised chervil ravioli, cranberry from Savoie, poached pears and fine Chignin wine broth

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

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

Chèvre frais de la Ferme du Pattu, gelée d'argousier, sablé à la farine torréfiée et sorbet végétal
Fresh goat cheese from Pattu Farm, cranberry jelly, roasted flour biscuit and vegetal sorbet

ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ ଆ ସଞ୍ଜିମା ଚ

Mon Ile Flottante / *My Floating Island*

Blancs en neige, crème anglaise aux vanilles d'Origines, effeuillé de caramel et éclat de noix de cajou
Whisked eggs white poached, Origin's vanilla custard cream, crunchy caramel and cashew nuts



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.

Le chef sélectionne et interprète 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...

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

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...

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-AVAUD, 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*

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*

Prix nets, Taxes et Service Compris
Net prices, Tax and Service included