

# K INTESSENCE

*Séduit par la majesté des terres Alpines, je m'attache à rendre un hommage à l'hiver et à la montagne, au travers d'une fascinante palette de produits d'alentours. Inspiré de l'héritage paysan de Savoie, Le Kintessence dévoile ainsi une cuisine « nature », française et 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*

*Seduced by the greatness of Alpine lands, I try to pay tribute to the winter and the mountains, using a fascinating range of products from the local surroundings. Inspired by the peasant heritage of Savoy, the Kintessence reveals a "natural", french and contemporary cuisine, finely enhanced 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" au de lait de Beaufort,  
la "crème d'Ariondaz" et la "Fleur des Alpes" des salines de Bex

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

## LA CARTE

<b>Les Pois Blonds "Pé Reusse"</b>	60€
Ravioles et mesclun de moutarde, échine "charcutière" au raifort <i>Blond Peas, ravioli and mustard mesclun, "charcutière" loin of pork and horseradish</i>	
<b>La Betterave de Forezan</b>	65€
Palets laqués au jus, anguille fumée et salade rouge aigrette <i>Beetroot glazed with juice, smoked eel and sour red salad</i>	
<b>Les Carottes de la Drôme des Collines</b>	65€
Feuillet de bœuf de Savoie au consommé, crozets au carvi sauvage <i>Carrots, beef from Savoie consommé, crozets scented with wild caraway</i>	
<b>Les Racines des Rives du Bourget</b>	85€
Potager d'hiver à la truffe blanche d'Alba, jus aux noix de Grenoble <i>Roots, winter vegetables garden with Alba white truffle, walnuts from Grenoble gravy</i>	
ਅ ਸਰ੍ਹੰਸ ਦ ਅ ਸਰ੍ਹੰਸ ਦ	
<b>La Truite des "Sources des Fontaines"</b>	75€
A la braise, endive des Bauges au safran du Mont Jovet et mishoyuzu <i>Trout cooked on ember, chicory from Les Bauges scented with Mont Jovet saffron and mishoyuzu</i>	
<b>Le Homard Bleu de Casier</b>	85€
Aux bourgeons de sapin, "tartifles" de Monsieur Charles, estragon et échalotes <i>Blue lobster scented with fir-tree buds, "tartifles" of Monsieur Charles, tarragon and shallots</i>	
<b>Le Turbot Côtier</b>	90€
Tronçon sur l'arrête, cardons de Cognin, ail noir du Dauphiné et fromage blanc persillé <i>Turbot cooked on the bone, Cognin cardoons, black garlic from Dauphiné and fresh cream cheese with parsley</i>	
ਅ ਸਰ੍ਹੰਸ ਦ ਅ ਸਰ੍ਹੰਸ ਦ	
<b>Le Pigeon "Des 4 vents"</b>	75€
Topinambours, agrumes et jus de rôti <i>Pigeon, Jerusalem artichoke, citrus and gravy</i>	
<b>Le Chevreuil de chasse Française</b>	90€
En croûte de cacao, noisette et poire du Tremblay, jus de civet au mélilot <i>Venison in cocoa crust, hazelnut and pear from Tremblay, gravy scented with sweet clover</i>	
<b>Le Veau Fermier (pour 2 personnes)</b>	170€
"A la marmotte", oignons des Jardins du Nant, lard et jus à l'anchois <i>Veal "A la marmotte" style, onions from Nant gardens, bacon and anchovy juice</i>	

**Le "Charet" de Savoie** 35€  
Sélection de fromages affinés des alpages aux pâturages  
*Selection of matured cheeses from mountains to pastures*

ମାଗଣିକା ଚ ମାଗଣିକା ଚ

**Les Herbes** 30€  
Crème onctueuse d'herbes maraîchères, gelée verte aux notes d'agrumes, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc aux écorces confites comme un condiment, feuilles fraîches et croustillantes  
*Fresh herbs unctuous cream, green jelly with citrus taste, lemon and white balsamic vinegar with preserved fruit peel sorbet, fresh and crispy leaves*

**Le Céleri-Clémentine** 35€  
En cristallines, sorbet de céleri rave à la vanille Bourbon, clémentines fraîches et confites, émulsion de céleri de la "Rue du Port aux filles", givre de menthe verte  
*Celery-clementine crystallized, Bourbon vanilla celeriac sorbet, fresh and candied clementine, celery emulsion from "Rue du Port aux filles", green mint frost*

**Mon Dessert Chocolat-Noisettes** 35€  
Sorbet de chocolat Cuba 75%, dacquoise, praliné aux noisettes du Piémont, eau et tuiles de cacao, crème mousseuse de noisettes grillées  
*Cuba 75% chocolate sorbet, almond biscuit, Piémont hazelnuts praliné, water and cocoa biscuit, grilled hazelnuts smoothie cream*

**Mon Soufflé Mont Blanc** 40€  
Biscuit soufflé à la châtaigne grillée, tombée de myrtilles de cet été aux zestes de clémentine, éclats de marrons glacés, crème glacée de chantilly  
*Puffed up grilled chestnut biscuit, summer blueberries with clementine zest, candied chestnuts, whipped ice cream*

## LES 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**

Aux bourgeons de sapin, "tartifles" de Monsieur Charles, estragon et échalotes  
*Blue lobster scented with fir-tree buds, "tartifles" of Monsieur Charles, tarragon and shallots*

ଆ ବାନ୍ଧିଲା ନୁ ଆ ବାନ୍ଧିଲା ନୁ

## **Le Chevreuil de chasse Française**

En croûte de cacao, noisette et poire du Tremblay, jus de civet au mélilot  
*Venison in cocoa crust, hazelnut and pear from Tremblay, gravy scented with sweet clover*

ଆ ବାନ୍ଧିଲା ନୁ ଆ ବାନ୍ଧିଲା ନୁ

## **Le "Charet" de Savoie**

Sélection de fromages affinés des alpages aux pâturages  
*Selection of matured cheeses from mountains to pastures*

ଆ ବାନ୍ଧିଲା ନୁ ଆ ବାନ୍ଧିଲା ନୁ

## **Mon Soufflé Mont Blanc**

Biscuit soufflé à la châtaigne grillée, tombée de myrtilles de cet été aux zestes de clémentine, éclats de marrons glacés, crème glacée de chantilly  
*Puffed up grilled chestnut biscuit, summer blueberries with clementine zest, candied chestnuts, whipped ice cream*

# LE KINTESSENCE

315€

## La Betterave de Forezan

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

ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ

## La Truite des "Sources des Fontaines"

A la braise, endive des Bauges au safran du Mont Jovet et mishoyuzu  
*Trout cooked on ember, chicory from Les Bauges scented with Mont Jovet saffron and mishoyuzu*

ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ

## Le Pigeon "Des 4 vents"

Topinambours, agrumes et jus de rôti  
*Pigeon, Jerusalem artichoke, citrus and gravy*

ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ

## Les Carottes de la Drôme des Collines

Feuillet de bœuf de Savoie au consommé, crozets au carvi sauvage  
*Carrots, beef from Savoie consommé, crozets scented with wild caraway*

ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ

## Le "Charet" de Savoie

Sélection de fromages affinés des alpages aux pâturages  
*Selection of matured cheeses from mountains to pastures*

ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ

## Les Herbes

Crème onctueuse d'herbes maraîchères, gelée verte aux notes d'agrumes, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc aux écorces confites comme un condiment, feuilles fraîches et croustillantes  
*Fresh herbs unctuous cream, green jelly with citrus taste, lemon and white balsamic vinegar with preserved fruit peel sorbet, fresh and crispy leaves*

ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ ਭਾਗਿੰਸਾ ਚ

## Mon Dessert Chocolat-Noisettes

Sorbet de chocolat Cuba 75%, dacquoise, praliné aux noisettes du Piémont, eau et tuiles de cacao, crème mousseuse de noisettes grillées  
*Cuba 75% chocolate sorbet, almond biscuit, Piémont hazelnuts praliné, water and cocoa biscuit, grilled hazelnuts smoothie cream*