



MENU GRANDE EXPÉDITION

165 €

Suivez le Chef Guide Josselin JEANBLANC
Dans la découverte d'un menu hors-piste,
Laissez-vous guider dans ce moment d'explorations...

*Follow the « Guide Chef » Josselin JEANBLANC
In the discovery of an off-piste menu,
Let us guide you in this moment of explorations...*



Chef Consultant : Romuald FASSET, Meilleur Ouvrier de France

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE

155 €

Poireaux de Savoie en vinaigrette de Noisette, Tartine de Truffe Noire
Savoy leeks in Hazelnut vinaigrette, Truffle Tartine

—
Feuille à feuilles de Saint-Jacques, Nori et Truffe
Déclinaison de Topinambours et fumet à la Citronnelle
Combination of Sea Scallops, Nori Seaweed and Truffle, Declination of Jerusalem Artichokes

—
Faux filet de Bœuf Wagyu Japonais Cuit et cru
Truffe, Lentilles vertes AOC du Puy, Jus de queue de Bœuf à la Mondeuse
Sirloin of Japanese Wagyu Beef snacked and raw, Truffles, Green lentil, Oxtail juice à la Mondeuse

—
Sérac de Brebis de Serge et Suzanne, Miel d'Abeille Noire des Belleville et Truffe
Serac of Sheep of Serge and Suzanne, Belleville Black Bee Honey and Truffle

—
Textures Chocolatées et sablé de Gaudes, vinaigre de Miel réduit, glace Truffe
Chocolate Textures, Gaudes Shortbread, Reduced Honey Vinegar, Truffle ice cream



MENU DU REFUGE

115 €

Nougat de Foie Gras de Canard,

Gelée de Pomme de Savoie au Safran des Hurtières

Duck Foie Gras Nougat, Savoy Apple Jelly with Hurtières Saffron

Ou

Escargots du « Mont-Blanc » en raviolis aux Champignons,

Fenouil confit et bouillon au Pastis des Alpes et Spiruline

Snails of "Mont Blanc" in ravioli with mushrooms,

Candied fennel and broth with Alpine pastis and Spirulina

—

Gâteau de Brochet pané de Semoule de Polenta,

Oignons de Roscoff caramélisés, Sauce aux Écrevisses et Vin Jaune

Pike cake, coated with crispy cornmeal, crayfish cappuccino with yellow wine

—

Pigeonneau Excellence « Miéral » rôti, Jus à la Betterave rouge

Farcement Savoyard à la Courge Doubeurre de Papy Gilles

Roasted squab, Beetroot juice, Butternut Savoyard Farcement

—

Notre Sélection de Fromages Frais et Affinés

Our Selection of Fresh and Refined Cheeses

—

Poire bio de Savoie et Coing à la crème de Châtaigne, Croustillant Marron et sorbet Cassis

Savoy organic pear and chestnut cream quince, Brown crisp and Cassis sorbet

MENU DE CORDÉE

95 €

Une entrée et un plat au choix du Menu du Refuge, Fromage ou Dessert.

An appetizer and a dish to choose from the Refuge Menu, Cheese or Dessert.

MENU VÉGÉTARIEN

Pour accompagner votre table le chef vous propose une suite de plats entièrement végétariens servis en parallèle des plats d'un des menus.

To accompany your table, the chef proposes a menu entirely vegetarian served in parallel

With the dishes of one of the menus.



ENTRÉES / STARTERS

45 €

Poireaux de Savoie en vinaigrette de Noisette, Tartine de Truffe Noire
Savoy leeks in Hazelnut vinaigrette, Truffle Tartine

Nougat de Foie Gras de Canard,
Gelée de Pomme de Savoie au Safran des Hurtières
Duck Foie Gras Nougat, Savoy Apple Jelly with Hurtières Saffron

Escargots du « Mont-Blanc » en raviolis aux Champignons,
Fenouil confit et bouillon au Pastis des Alpes et Spiruline
*Snails of "Mont Blanc" in ravioli with mushrooms,
Candied fennel and broth with Alpine pastis and Spirulina*

POISSONS / FISHES

55 €

Gâteau de Brochet pané de Semoule de Polenta,
Oignons de Roscoff caramélisés, Sauce aux Écrevisses et Vin Jaune
Pike cake, coated with crispy cornmeal, crayfish cappuccino with yellow wine

Feuille à feuilles de Saint-Jacques, Nori et Truffe
Déclinaison de Topinambours et fumet à la Citronnelle
Combination of Sea Scallops, Nori Seaweed and Truffle, Declination of Jerusalem Artichokes

Dos de Bar de Ligne poché au Thym Citron
Pomme de Terre Grenaille à l'Orange sanguine, fumet corsé au lait de Coco et coquillage
Seabass poached with Thyme Lemon, Potato with Blood Orange, Coconut Milk and Seashell

VIANDES / MEATS

65 €

Faux filet de Bœuf Wagyu Japonais Cuit et cru
Truffe, Lentilles vertes AOC du Puy, Jus de queue de Bœuf à la Mondeuse
Sirloin of Japanese Wagyu Beef snacked and raw, Truffles, Green lentil, Oxtail juice à la Mondeuse

Pomme de Ris de Veau Français Doré
Palet de Polenta grillée, Jus de Veau infusé à la Bergamote, Champignons de Savoie
French Veal Sweetbread Grilled Polenta, Bergamot demi glace, Savoy Mushrooms

Pigeonneau Excellence « Miéral » rôti, Jus à la Betterave rouge
Farcement Savoyard à la Courge Doubeurre de Papy Gilles
Roasted squab, Beetroot juice, Butternut Savoyard Farcement

FROMAGE

20 €

Notre Sélection de Fromages Frais et Affinés
Our Selection of Fresh and Refined Cheeses

Sérac de Brebis de Serge et Suzanne, Miel d'Abeille Noire des Belleville et Truffe
Serac of Sheep of Serge and Suzanne, Belleville Black Bee Honey and Truffle

DESSERTS

20 €

Poire bio de Savoie et Coing à la crème de Châtaigne, Croustillant Marron et sorbet Cassis
Savoy organic pear and chestnut cream quince, Brown crisp and Cassis sorbet

Textures Chocolatées et sablé de Gaudes, vinaigre de Miel réduit, glace Café
Chocolate Textures, Gaudes Shortbread, Reduced Honey Vinegar, Coffee ice cream

Biscuit Cacahuètes, Ananas Croustillant et Fondant, Sorbet Citronnelle
Peanut Biscuit, Crispy and Fondant Pineapple, Lemongrass Sorbet

Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE



Pour son restaurant Les Explorateurs, l'Hôtel Pashmina a choisi le café torréfié LE CINQ BIO, par Vincent BALLOT, Meilleur Ouvrier de France.

For its restaurant Les Explorateurs, Hotel Pashmina has chosen LE CINQ BIO roasted coffee, by Vincent BALLOT, Best Worker in France.

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products. All taxes included.