

L'EKRIN 
Restaurant Gastronomique
BY *Laurent Azoulay*

*" A travers ma cuisine, vous allez me découvrir ... chaque plat est le reflet
de mon parcours et surtout de mes deux régions de coeur :
La Provence, ma terre d'origine et la Savoie, ma terre d'adoption "*

Laurent Azoulay

ENTRÉES

- ASPERGES VERTES - Escargots de Savoie** ■■ 51 €
En persillade comme on aime en Provence - Crémeux de tiges vivifiées d'un vieux vinaigre
- ENDIVE - De la Motte Servolex - Souvenir d'enfance** ■■ 54 €
Roulée au jambon de la ferme de Challonges et Beaufort d'Alpage - Suc de truffe
- ARTICHAUT BARIGOULE - Au coeur fondant de truffe noire** ■■ 56 €
Vinaigrette émulsionnée du jus de cuisson à l'huile d'olive de Villedieu
- JARDIN ENTRE HIVER ET PRINTEMPS - Les légumes d'Éric Roy** ■■ 59 €
Cuisinés ensemble dans un bouillon de fanes - Sabayon au vert et oeufs de poule confits

POISSONS

- BROCHET ET ROUGET - Entre Savoie et Méditerranée** ■■ 61 €
Garniture paysanne aux petits épeautres de Sainte-Jalle - Jus émulsionné au foie et œufs fumés
- TRUITE DE SAVOIE - À la Vaclusienne** ■■ 69 €
Champignon blanc - Truffe noire - Écrevisses - Sabayon onctueux des têtes
- POISSON DE NOS LACS ALPINS - Façon Bouillabaisse** ■■ 65 €
Pomme fondante et fenouil au Safran « Cœur de Savoie » - Bouillon onctueux des arêtes monté à la rouille

VIANDES

- VOLAILLE DE BRESSE - Blanc contisé de truffe, poché puis rôti sur le coffre** ■■ 79 €
Caillette de cuisse confite - Canapé de foie blond - Spuma de maïs
- COCHON DE SAVOIE - Morceaux en différentes cuissons** ■■ 73 €
Tartelette de boudin et pomme fruit, laquée au miel de romarin - Jus à l'huile de foin
- AGNEAU DE SAVOIE - Morceau cuisiné en cocotte au genièvre - Pour 2 Personnes -** ■■ 128 €
Tous les légumes d'Éric Roy confits ensemble, jus à l'ail noir de la Drôme

FROMAGES

- CARRI DE FROMAGES - Essentiellement des Pays de Savoie** ■■ 35 €
Sélectionnés et affinés par Pierre Gay, MOF fromager 2011

DESSERTS

- AGRUMES DE PROVENCE - Citron - Pomelo - Kalamansi - Clémentine...** ■■ 28 €
En Jardin sauvage, acidulé, doux et rafraichissant
- POMME DE SAVOIE - Roulée et cuite longement façon tatin** ■■ 28 €
Noix de Pays caramélisées - Sorbet pomme et Céleri - Crème d'Isigny à l'Antésite de Voiron
- MIEL DE NOS RÛCHES - En forêt de Méribel** ■■ 28 €
Croustillant de gavotte au citron et olives de Nyons confites - Glace à la crème de calisson
- ÉKRIN DE CHOCOLAT - Pure plantation** ■■ 36 €
Feuilles à Feuilles au Nougat de Montélimar - Sorbet cacao intense à la truffe

*« J'utilise uniquement des produits d'une grande fraîcheur,
C'est la raison pour laquelle certains d'entre eux peuvent venir à manquer selon les caprices de la nature »*

M E N U U N I K

Menu unique autour de la truffe noire, mon péché de Gourmandise, cavée essentiellement en Provence. Servi pour l'ensemble de votre table.

ARTICHAUT BARIGOULE - Au coeur fondant de truffe noire

Vinaigrette émulsionnée du jus de cuisson à l'huile d'olive de Villedieu

ENDIVE - De la Motte Servolex - Souvenir d'enfance

Roulée au jambon de la ferme de Challonges et Beaufort d'Alpage - Suc de truffe

TRUITE DE SAVOIE - À la Vaclusienne

Champignon blanc - Truffe noire - Écrevisses - Sabayon onctueux des têtes

VOLAILLE DE BRESSE - Blanc contisé de truffe, poché puis rôti sur le coffre

Pressé de cuisse confite - Canapé de foie blond - Spuma de maïs truffé

AGRUMES DE PROVENCE - Citron - Pomelo - Kalamansi - Clémentine...

En jardin sauvage, acidulé, doux et rafraichissant

EKRIN DE CHOCOLAT - Pure plantation

Feuilles à Feuilles au Nougat de Montélimar - Sorbet cacao intense à la truffe

Menu Unik en 6 touches : 215 € - L'ensemble du Menu

M E N U A U T H E N T I K

Ce menu a été élaboré afin de découvrir un peu plus ma cuisine entre Provence et Savoie. Servi pour l'ensemble de votre table.

ASPERGES VERTES - Escargots de Savoie

En persillade comme on aime en Provence - Crémeux des tiges vivifiées d'un vieux vinaigre

CHAMPIGNON BLANC - De la Motte Servolex

Sabayon à la poudre de Cèpes de l'été passé - Consommé de Shitaké au cresson de Savoie

BROCHET ET ROUGET - Entre Savoie et Méditerranée

Garniture paysanne aux petits épeautres de Sainte-Jalle - Jus émulsionné au foie et oeufs fumés

COCHON DE SAVOIE - Morceaux en différentes cuissons

Tartelette de boudin et pomme fruit, laquée au miel de romarin - Jus à l'huile de foin

MIEL DE NOS RUCHES - En forêt de Méribel

Croustillant de gavotte au citron et olives de Nyons confites - Glace à la crème de calisson

POMME DE SAVOIE - Roulée et cuite longuement façon tatin

Noix de Grenoble caramélisées - Sorbet pomme - Céleri - Crème d'Isigny à l'Antésite de Voiron

Menu Authentik en 6 touches : 165 € - L'ensemble du Menu

Menu Authentik en 4 touches : 115 € - Asperge - Brochet - Cochon - Pomme

Pour l'ensemble des Menus : Carri des fromages : sup +20 €

Tout changement d'un plat dans l'un des menus impliquera un supplément de 25€.

Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France.

Liste des allergènes à disposition.

Prix Nets - Taxes & Services compris

M E R C I À V O U S

“ Nous avons pris soin de sélectionner des producteurs locaux pour vous servir. Parce que travailler en circuit court, avec une vraie relation humaine avec nos fournisseurs est l'une des clés de notre restaurant. Des bêtes magnifiques, des fruits et légumes biologiques, des champignons du département, des herbes sauvages et des milliers de saveurs locales...”

FRUITS & LÉGUMES

Alexia & Michel Charraire - Terre de Savoie - les Vergers Saint Eustache / Chambéry (73)

Eric Roy - Le Jardin des Roys / St Genouph (37)

Kelvyn Vannier - Maison des Champignons / La Motte Servolex (73)

Régis Arnaud - La Serre aux Agrumes / Berre - L'Etang (13)

Sylvain Erhardt - Asperges vertes du Domaine de Roques - Hautes / Sénas (13)

Famille Boutarin - Ail noir - Crest (26)

ESCARGOTS

Catherine & Philippe Héritier - Domaine des Orchis / Poisy (74)

POISSONS DE MER & DE LAC

Pisciculture Petit - Chamousset (73)

Raphaël Jordan - Pêcheur Lac Léman / Margencel (74)

Côté Fish - Giovanni Garini - Jef Gros - Mathieu Chapel / Grau-du-Roi (30)

VIANDES, VOLAILLES & FOIE-GRAS

Valentin Hofer - La Ferme de Challonges / Challonges (74)

Sabine & Frédéric Masse - Masse la Maison du Foie Gras / Limonest (69)

Valéry & Florent Mieral - Les Volailles Mieral / Montrevel-en-Bresse (01)

Thomas Bessette - La Cave du Boucher / Saint-Germain-Laprade (43)

TRUFFES NOIRES

Guillaume Gé - Truffe Extra France / Barsac (33)

Christopher Poron / Nicolas Rouhier - Maison Plantin / Puyméras (84)

FROMAGES & CRÈMERIE

Pierre & Sophie Gay - Fromagerie Gay MOF 2011 / Annecy (74)

HUILES D'OLIVES DE PROVENCE

Anne & Gilles Brun - Moulin du Calanquet / Saint Rémy de Provence (13)

Carole & Alain Bertrand - O'live Prod / Villedieu (84)

CHOCOLATS & CONFISERIES

Valrhona - La Cité du Chocolat / Tain l'Hermitage (26)

Pierre Lilamand - Lilamand Confiseur / Saint Rémy de Provence (13)

Georges Génoulaz - Apiculteur / Méribel (73)

HERBES SÈCHES & SAFRAN

Manuel Larraux - La Table des Lutins (ceuilletes, huiles essentielles) / Crillon le Brave (84)

Frédéric Berthe - Producteur de Safran / Domaine des Anges au Coeur Rouge (73)

Marie & François Pillet - Producteur de Safran / L'Aube Safran / Le Barroux (84)

PAIN ET CÉRÉALES

Éric Braissand - La Maison Braissand - Artisan Boulanger / Méribel (73)

Fabien & Clément Begnis - Petit épeautre - GAEC Gramoureau et Mazilière / Sainte-Jalle (26)

Jocelyne, Patrick, Joseph, Fernand Métral - Minoterie Métral / Saint-Pierre-en-Faucigny (74)