

L'EKRIN 
Restaurant Gastronomique
BY *Laurent Azoulay*

*" À 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

MENU AUTHENTIK

180 €

Notre chef et sa brigade ont composé avec passion et professionnalisme ce Menu Authentik, Tout en finesse et gourmandise, mêlant la Provence, sa terre d'origine à la Savoie, sa terre d'adoption. Afin de rendre une partition juste et équilibrée de ces 2 terroirs

L'ensemble du menu en 8 touches

Quelques agapes salées pour commencer

Oignon de Pays

Soupe de Savoie - A boire et à croquer du bout des doigts

Asperge Verte de Provence

Juste cuite puis grillée – Morilles du lac à la crème d'amande et caviar Ossetra
Sabayon au café torréfié

Bouillabaisse entre Mer & Lac

Pêche de Méditerranée et des lacs alpins - Gnocchis au safran de Savoie
Bouille à Baisse vivifiée à l'anis de Provence

Cochon Fermier de Savoie

Morceau cuit en cocotte au foin - Carotte glacée dans son jus

Carri de Fromages

De l'ami Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

Fraise Garriguettes & Ail des Ours

Petite touche savoureuse - De la terre à l'assiette

Miel de nos Rûches

Agrumes de Provence - Olives de Nyons
Sorbet des fruits

Frivolités

Chariots de Friandises – Entre Provence et Savoie

Le menu choisi est servi pour l'ensemble des convives jusqu'à 21h

*Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires pour que le chef puisse ravir vos papilles
Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France*

Prix nets – Service et taxes inclus

MENU UNIK

290 €

Notre chef et sa brigade ont composé avec passion et professionnalisme ce menu Unik
Toute en finesse et gourmandise autour de la Truffe Noire Tuber Melanosporum,
cavée sur sa terre d'origine : la Provence et appelée là-bas « La Rabasse »

L'ensemble du menu en 8 touches

Quelques agapes salées pour commencer

Poireau

Bouillon à boire et à croquer du bout des doigts

Artichaut de Provence

Végétal au cœur fondant de truffe
Jus de barigoule émulsionné à l'huile d'olive de Villedieu

Truite de Savoie

A la Vauclusienne
Royale d'écrevisse - Jus crémeux

Volaille de Bresse

Suprême contisé de noix de Savoie et truffe de Provence
Petite tourte de cuisse d'abattis aux herbes - le jus de la presse

Carri de Fromage

De l'ami Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

Myrtille de l'Eté Passé

Petite touche savoureuse – Des baies de l'assiette

Ékrin de Chocolat

Tartelette soufflée chaude
Subtilités de la fève tonka et de la truffe noire
Sorbet cacao intense

Frivolités

Chariots de Friandises - Entre Provence et Savoie

Le menu choisi est servi pour l'ensemble des convives jusqu'à 21h

*Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
pour que le chef puisse ravir vos papilles
Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France*

Prix nets – Service et taxes inclus

Merci à vous...

“ 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

Le Vaucluse et la Savoie regorgent de petits producteurs locaux, éleveurs, maraîchers, cueilleurs, fermiers qui travaillent dans le respect des produits et des bêtes, qui œuvrent pour une gastronomie locale plus durables.

Le chef aime aller à la rencontre de ces artisans amoureux de leur métier et ainsi faire partager à sa table ses trouvailles.

Fruits & Légumes

Alexia & Michel Charraire - Terre de Savoie - Les Vergers Saint Eustache / Paris (75)

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

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

Sylvain Erhardt - Domaine des Roques - Hautes / Sénas (13)

Jonathan Cabodi - Morilles du Lac / Talloires (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

Christian Favre – Mont Charvin / Doussard (74)

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

Valéry et Florent Mieral - Les Volailles Mieral / Montrevel en Bresse (49)

Truffes Noires

Guillaume Gé - Truffe Extra France / Barsac (33)

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

Fromages & Crèmerie

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

Huile d'Olives de Provence

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

Carole et Alain Bertrand - Oliv'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

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

Marie et François Pillet - Producteur de Safran / L'aube safran / Le Barroux (84)

Pain

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