

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

MENU EKRIN

12^{ème} Saison by *Laurent Azoulay*

Bienvenue dans un univers où chaque bouchée est un voyage,
Où chaque moment est pensé pour marquer les esprits

Ce menu dégustation, fruit d'une passion sincère qui évolue
Depuis maintenant douze années, mêle avec finesse
La Provence, terre d'origine du chef, et la Savoie, sa terre d'adoption.

Chaque plat est une invitation à voyager entre ces deux territoires
Certains plats sublimés par la Truffe Noire Tuber Melanosporum,
« La Rabasse », cavée en Provence.

Dans une ambiance feutrée, chaque séquence révèle des alliances audacieuses
Entre montagne et mer, terre et potager, animal et végétal.

La technique, discrète et précise, sert l'émotion :
Cuissons justes, jus limpides, gestes rigoureux,
Pour mettre en lumière des produits sélectionnés avec la plus grande exigence.

Le produit est roi, nous en sommes ses sujets
et la signature de Laurent et de son équipage se lit dans chaque assiette,
comme un manifeste élégant du terroir et de la créativité.

195€ - Le Menu en 6 Séquences

295 € - Le Menu en 9 Séquences

Quelques produits qui nous accompagnent...

Poireau, Choux, Carotte, Pomme, Poire, Kiwi, Betterave, Poulet, Chapon, Omble Chevalier, Maquereau, Blé, Avoine, Bœuf, Endive, Topinambour, Mandarine, Citron, Beaufort, Reblochon, Blette, Truffe, Panais, Agneau, Pigeon, Orge, Petit épeautre, Miel, Sardine, Rouget, Navet, Œuf, Lait, Épinard, Courge, Tome de Savoie, Beurre, Salsifis, Oignon, Loup, Rouget, Truite, Seigle, Riz, Cacao, Orange, Pamplemousse, Sapin, Farine, Olive, Noix, Noisette, Sucre, Choux, Amande, Sole, Brochet, Herbes, Blettes, Safran, Poivre, Épices...



*Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer
D'éventuelles allergies alimentaires pour que notre chef puisse ravir vos papilles.
Prix en euros toutes taxes comprises.*

MENU KORTI

12^{ème} Saison by *Laurent Azoulay*

Hommage au potager savoyard et aux produits ensoleillés de Provence
Un voyage végétal et singulier, où la nature prend toute la place

« Jardin potager » en patois savoyard, ce menu célèbre le végétal sous toutes ses formes.

Légumes, céréales, fruits et condiments de saison composent une partition bucolique,
redonnant à Dame Nature toutes ses lettres de noblesse.

Certains plats peuvent être sublimés de Truffe Noire *Tuber Melanosporum*,
Cavée en Provence, appelée « La Rabasse ».

Ici, le végétal se fait matière, texture, couleur et parfum.

Toujours virtuose, la légèreté s'exprime à travers des saveurs subtiles et harmonieuses,
sublimées par le geste créatif de Laurent et de son équipe, guidés par le terroir, le rythme
des saisons, la lumière de Provence et la pureté de l'air savoyard.

Chaque assiette est un souffle léger, riche de promesse.

155€ - Le Menu en 6 Séquences

235 € - Le Menu en 9 Séquences

Quelques produits qui nous accompagnent...

Poireau, Choux, Carotte, Pomme, Poire, Sucre, Kiwi, Betterave, Blé, Avoine, Œuf, Endive, Miel, Topinambour, Mandarine, Citron, Beurre, Beaufort, Reblochon, Blette, Panais, Orge, Petit épeautre, Tome de Savoie, Safran, Poivre, Épices, Navet, Farine, Epinard, Truffe, Courge, Salsifis, Oignon, Seigle, Riz, Cacao, Orange, Pamplemousse, Lait, Sapin, Olive, Noix, Noisette, Choux, Amande, Herbes, Blette...



*Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer
D'éventuelles allergies alimentaires pour que notre chef puisse ravir vos papilles.
Prix en euros toutes taxes comprises.*

Merci à vous... Chers amis...

"Nous avons pris soin de sélectionner des producteurs français et la plupart de mes 2 régions de cœur, la Provence et la Savoie 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. La Provence 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 durable."

Laurent Azoulay

Fruits & Légumes

Alexia & Michel Charraire - Terre de Savoie – Saint Baldoph (73)

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

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

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

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)

Audrey & Rémy Rozeron – Pigeonneaux Chabert – Marches (26)

Truffes Noires

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

Guillaume Gé - Truffe Extra France / Barsac (33)

Fromages & Crèmerie

Paul Morpain – Fromagerie Gay MOF 2011 / Annecy (74)

Huile d'olive de Provence

Alain Bertrand & Fils - Oliv'Prod / Villedieu (84)

Chocolats & Mignardises

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 / Montlambert (73)

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

Jean-François Van Cleef – Poivre des 3 Vallées / Courchevel (73]

Pour la préparation du pain

Jocelyne, Patrick et Joseph Metral - Minoterie Metral - Saint-Pierre-en-Faucigny (74)

Guillaume et Jérémy Dieu - Malt Brothers - Brasserie Dieu - Villedieu (84)

Le chef aime rencontrer ces artisans passionnés par leur métier et partager leurs découvertes avec ses convives à table.

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Nos poissons et crustacés sont issus d'une pêche durable en Méditerranée
Nous utilisons 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*