

**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 lait de Beaufort,  
La "crème d'Ariondaz"  
La "Fleur des Alpes" des salines de Bex  
Le pain de Tradition

## *DURING YOUR DINNER*

*The Homemade butter with Beaufort milk,  
"Ariondaz" cream  
"Fleur des Alpes" from the Bex salines  
Tradition bread*

# L'ESSENTIEL

## 4 Séquences - 200€

*Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert / Starter, fish or meat, cheese and dessert*

## 5 Séquences - 250€

*Entrée, poisson, viande, fromage et dessert / Starter, fish, meat, cheese and dessert*

### Les Pois Blonds "Pé Reusse"

Ravioles et mesclun de moutarde, échine "charcutière" au raifort

*Blond Peas, ravioli and mustard mesclun, "charcutière" loin of pork and horseradish*

ཀ་གཞི་མ་དྲུག་ ཀ་གཞི་མ་དྲུག་

### 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*

ཀ་གཞི་མ་དྲུག་ ཀ་གཞི་མ་དྲུག་

### L'Agneau de Savoie

Epaule au jus de navarin, navets de Saint-Vincent et agastache

*Lamb shoulder cooked in navarin gravy, turnips from Saint-Vincent and agastache*

ཀ་གཞི་མ་དྲུག་ ཀ་གཞི་མ་དྲུག་

### Le "Charet" de Savoie

Sélection de fromages affinés des alpages aux pâturages

*Selection of matured cheeses from mountains to pastures*

ཀ་གཞི་མ་དྲུག་ ཀ་གཞི་མ་དྲུག་

### Les Herbes

Crème onctueuse d'herbes maraîchères, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc  
aux écorces confites

*Fresh herbs unctuous cream, lemon and white balsamic vinegar with candied fruit peel sorbet*

Pour une parfaite harmonie, Jean-Rémi Caillon vous invite à choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.

*For a perfect harmony, Jean-Rémi Caillon recommend the same menu for all the dinner guests.*

# LA CARTE

## Le Potager

**Les Pois Blonds "Pé Reusse"** 60€

Ravioles et mesclun de moutarde, échine "charcutière" au raifort  
*Blond Peas, ravioli and mustard mesclun, "charcutière" loin of pork and horseradish*

**La Betterave de Forezan** 65€

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

**Les Carottes de la Drôme des Collines** 65€

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

**Les Racines des Rives du Bourget** 85€

Potager d'hiver à la truffe noire Melanosporum, jus aux noix de Savoie  
*Roots, winter vegetables garden with Melanosporum black truffle, walnuts from Savoie gravy*

## L'Eau

**Les Perches Franches** 70€

Chou-fleur primeur, flouve odorante des Travers et oseille  
*Perch, cauliflower scented with sweet vernal grass from Travers and sorrel*

**La Truite des "Sources des Fontaines"** 75€

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*

**Le Homard Bleu de Casier** 85€

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*

## La Ferme

**Le Pigeon "Des 4 vents"** 75€

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

**L'Agneau de Savoie** 80€

Epaule au jus de navarin, navets de Saint-Vincent et agastache  
*Lamb shoulder cooked in navarin gravy, turnips from Saint-Vincent and agastache*

**Le Veau Fermier (pour 2 personnes)** 170€

"A la marmotte", oignons des Jardins du Nant, lard et jus à l'anchois  
*Veal "A la marmotte" style, onions from Nant gardens, bacon and anchovy juice*

# LA CARTE

## Les Fromages

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

## Les Desserts

**Les Herbes** 32€  
Crème onctueuse d'herbes maraîchères, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc  
aux écorces confites  
*Fresh herbs unctuous cream, lemon and white balsamic vinegar with candied fruit peel sorbet*

**Le Céleri-Clémentine** 35€  
Sorbet de céleri rave d'Aix-les-Bains à la vanille Bourbon, clémentines fraîches et confites,  
émulsion de céleri  
*Celeriac from Aix-les-Bains sorbet with Bourbon vanilla, fresh and candied clementine,  
celery emulsion*

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

**La Truffe Noire-Vanille** 60€  
Biscuit soufflé à la truffe noire Mélanosporum et vanille Bourbon, sorbet et marmelade  
d'orange sanguine  
*Puffed up Melanosporum black truffle and Bourbon vanilla biscuit, blood orange  
sorbet and marmelade*