Prélude
RESTAURANT

TABLE DE CHEF À SAINT-VIT

Maître Cuisinier de France

Sélection Michelin • 2 Toques Gault&Millau • 13,5/20

Une cuisine contemporaine inspirée du terroir, des saisons et des femmes et des hommes qui font vivre notre territoire.

À travers une expérience libre et personnelle, le chef propose une cuisine guidée par le goût, le produit et l'émotion.

♦

ÉVEIL DES SENS

59 €

Une découverte généreuse autour du marché et de la saison.

♦

SIGNATURE PRÉLUDE

109 €

L'expression la plus accomplie de la cuisine du chef.

Menus servis pour l'ensemble de la table.

Accords mets et vins disponibles sur demande.

♦

MENU RETOUR DU MARCHÉ

35 €

Entrée, plat et dessert

Servi uniquement le midi en semaine

♦

MENU JULES

25 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

Un plat et un dessert

♦

POUR DÉBUTER, À PARTAGER.

Ardoise de Jambon & Salaisons de Porc Noir de Bigorre

25 €

Prélude
RESTAURANT

ÉVEIL DES SENS

Un voyage gourmand inspiré du marché, du terroir et des saisons.

◆

L'ouverture

Oeuf parfait à 64°C, Courge Morteau & Sauge

Ou

Ballotine de Foie Gras de Canard mi-cuite, Artichaut & Balsamique

◆

La pièce du chef

Magret de Canard grillé

Mousseline de Panée & Racines glacées

Jus des sucs au Porto Blanc

Ou

Filet d'Omble Chevalier rôti au beurre d'échalotte

Fenouil confit aux * Dorée de Lyon *

Coulis de Crustacés à la Citronnelle

◆

La note finale

Fine coque de Meringue à la Fève Tonka, Salade fruitée Verveine & Lait Ribot

Ou

Brownie Chocolat Noisette, Ganache montée Vanille, Anglaise n°5

◆

SIGNATURE PRÉLUDE

Une immersion dans l'univers du chef.

◆

Instant du chef

Ballotine de Foie Gras de Canard mi-cuite, Artichaut & Balsamique

◆

Ouverture

Carpaccio de St Jacques, Choux Chinois au Yuzu & Gel d'Agrumes

◆

Oeuf parfait à 64°C, Courge Morteau & Sauge

◆

Filet d'Omble Chevalier rôti au beurre d'échalotte

Fenouil confit aux * Dorée de Lyon *

Coulis de Crustacés à la Citronnelle

◆

La viande

Magret de Canard grillé

Mousseline de Panée & Racines glacées

Jus des sucs au Porto Blanc

◆

Affinés de nos alpages

Sélection de fromages affinés par Marc Janin, Meilleur Ouvrier de France affineur

◆

La note finale

Brownie Chocolat Noisette, Ganache montée Vanille, Anglaise n°5

◆

Mignardises

Douceurs de fin de repas

◆

L’ESPRIT PRÉLUDE

« Cuisiner, c’est raconter un territoire, une saison et le travail de celles et ceux qui le font vivre. »

◆

NOS PRODUCTEURS

Michaël Merone
Les Jardins de l’Apprenti’Sage • Châtelay

Éric Jacquier
Produits lacustres • Lugrin

Elyse Francois
Le Noyer Fourchu à Roset Fluans

Marc Janin
Affineur • Champagnole

Vincent Ballot
Meilleur Ouvrier de France • Marnay

Famille Poulaillon
Eau minérale de source • Velleminfroy

◆

OFFRIR L’EXPÉRIENCE PRÉLUDE

Éveil des Sens • Signature Prélude • Chèque valeur

Bons cadeaux disponibles au restaurant et sur restaurantprelude.com

RÉSERVATION

restaurantprelude.com • 03 81 40 53 50 • Saint-Vit

Prix nets TTC • Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande
Origine des viandes bovines disponible auprès de notre équipe
Fait maison selon la réglementation en vigueur