

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

- TOUS LES LÉGUMES DES JARDINS D'ÉRIC ROY** - en chaud/froid ■■ 49 €
Jaune d'oeuf confit au foin - Sabayon des fanes
- CHAMPIGNONS** - de la Motte Servolex ■■ 42 €
Tartelette de petits Paris et pickles de pleurotes - Consommé de Shiitaké
- ASPERGES VERTES DE PROVENCE** - escargots de Savoie ■■ 47 €
Bien rôtis au jus de viande corsé de café et persillade - Éclats de noisettes torréfiées
- POLENTA** - Méribelloise à l'ancienne ■■ 52 €
Crémeuse à la cuillère - Jambon de Savoie - Croûtons - Vieux Beaufort - Dés de truffe noire
- ARTICHAUT BARIGOULE** - au coeur fondant de truffe noire ■■ 55 €
Vinaigrette émulsionnée du jus de cuisson à l'huile d'olive Aglandau

POISSONS

- OMBLE CHEVALIER** - façon Bouillabaisse ■■ 69 €
Pommes fondantes au Safran de Savoie - Bouillon onctueux monté à la rouille
- BROCHET DE PAYS** - en biscuit délicat et croustillant ■■ 67 €
Garniture paysanne aux petits épeautres de Sault - Jus émulsionné aux oeufs fumés
- TRUITE DE SAVOIE** - à la Vaclusienne ■■ 62 €
Champignon blanc - Truffe noire - Écrevisses des lacs alpins - Bisque crémeuse
- COQUILLES SAINT-JACQUES DE PLONGÉE** - cuites sous le grill ■■ 78 €
Asperges au jus d'orange et chicorée - Hollandaise au fumet des bardes et truffe

VIANDES

- VEAU DE LAIT FERMIER** - tourte chaude en farce fine ■■ 72 € /p. pers.
Endive de Savoie caramélisée aux agrumes - Vrai jus goûteux au genièvre - Servi pour 2 pers. -
- VOLAILLE FERMIÈRE** - blanc contisé de truffe, poché et rôti sur le coffre ■■ 73 €
Pressé de cuisse confite - Canapé de foie blond - Risotto de crozets aux truffes
- COCHON AFFINÉ AU FOIN** - poitrine longuement confite ■■ 61 €
Boudin noir - Bouquet de carottes au miel de romarin - Jus à l'huile de sauge odorante
- AGNEAU DE SAVOIE** - en déclinaison ■■ 68 €
Gigot laqué - Filet au pralin d'olives - Poitrine confite - Épaule en caillette à l'artichaut fondant

FROMAGES

- CARRI DE FROMAGES** - essentiellement des Pays de Savoie et un peu d'ailleurs ■■ 35 €
Sélectionnés et affinés par Pierre Gay, MOF fromager 2011

DESSERTS

- EKRIN DE CHOCOLAT** - pure plantation ■■ 27 €
En variation de textures - Chocolat chaud en glace infusé au foin - Rocher en gelée de Génépi
- POMME DE SAVOIE** - en fines feuilles roulées ■■ 27 €
Confites au four - Sorbet du fruit à l'Antésite de Voiron - Crème battue de nos laitières
- CHÂTAIGNE** - en soufflé chaud ■■ 27 €
Sorbet aux myrtilles aigrettes de l'été 2018
- POIRE DE SAVOIE** - pochée dans un jus infusé au poivre de Phu Quoc ■■ 27 €
Noix de Grenoble au caramel - Sorbet du fruit vivifié d'une eau de vie de Poire
- MIEL DE NOS RUCHES** - en forêt de Méribel ■■ 27 €
Croustillant de gavote aux agrumes et olives confites - Glace à la crème de calisson

MENU UNIK

Menu unique autour de la truffe noire, mon péché de gourmandise,
cavée essentiellement entre Provence et Gironde

Menu Unik en 8 touches : 265 €

* Menu Unik en 6 touches : 195 €

- * **ARTICHAUT BARIGOULE** - au coeur fondant de truffe noire
Vinaigrette émulsionnée du jus de cuisson à l'huile d'olive Aglandau
- * **POLENTA** - Méribelloise à l'ancienne
Crémeuse à la cuillère - Jambon de Savoie - Croûtons - Vieux Beaufort - Dés de truffe noire
- COQUILLE SAINT-JACQUES DE PLONGÉE** - cuite sous le grill
Asperge au jus d'orange et chicorée - Hollandaise au fumet des bardes et truffe
- * **TRUITE DE SAVOIE** - à la Vaclusienne
Champignon blanc - Truffe noire - Écrevisses des lacs alpins - Bisque crémeuse
- * **VOLAILLE FERMÈRE** - blanc contisé de truffe, poché et rôti sur le coffre
Pressé de cuisse confite - Canapé de foie blond - Risotto de crozets aux truffes
- * **CARRI DE FROMAGES** - essentiellement des Pays de Savoie et un peu d'ailleurs
Sélectionnés et affinés par Pierre Gay, MOF fromager 2011
- * **POIRE DE SAVOIE** - pochée dans son jus infusé au poivre de Phu Quoc
Noix de Grenoble au caramel - Sorbet du fruit vivifié d'une eau de vie de poire
- EKRIN DE CHOCOLAT** - pure plantation
En variation de textures - Sorbet cacao infusé au foin - Rocher en gelée de Génèpi

MENU AUTHENTIK

Menu élaboré autour de plats authentiques afin de découvrir
un peu plus ma cuisine entre Provence et Savoie

Menu Authentik en 6 touches : 145 €

* Menu Authentik en 4 touches : 95 €

- * **CHAMPIGNONS** - de la Motte Servolex
Tartelette de boutons de Paris et pickles de pleurotes - Consommé de Shiitaké
- ASPERGE VERTE DE PROVENCE** - escargots de Savoie
Bien rôtis au jus de viande corsé de café et persillade - Éclats de noisettes torréfiées
- * **BROCHET DE PAYS** - en biscuit délicat et croustillant
Garniture paysanne aux petits épeautres de Sault - Jus émulsionné aux oeufs fumé
- * **COCHON AFFINÉ AU FOIN** - poitrine longuement confite
Boudin noir - Bouquet de carottes au miel de romarin - Jus à l'huile de sauge odorante
- CARRI DE FROMAGES** - essentiellement des Pays de Savoie et un peu d'ailleurs
Sélectionnés et affinés par Pierre Gay, MOF fromager 2011
- * **MIEL DE NOS RUCHES** - en forêt de Méribel
Croustillant de gavote aux agrumes et olives confites - Glace à la crème de calisson

Afin de mieux harmoniser le service,
Le même menu est conseillé pour l'ensemble des convives d'une même table.

Prix Nets - Taxes & Services compris

M E R C I À V O U S

" La sélection des meilleurs produits de saison est primordiale pour moi afin d'élaborer mes recettes et de donner l'essentiel de ma cuisine à mes convives ...

C'est pour cela que je veux remercier mes producteurs pour leur amour et leur passion du beau et du bon ... "

FRUITS & LÉGUMES

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

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

Boix - Terre Azur / La Bâthie (73)

Domaine Saint-Vincent - Asperges Vertes de Provence (13)

ESCARGOTS

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

POISSONS DE MER & DE LAC

Pierre-François Blaimont- Disserkoi - Poissons de Mer et d'Eau Douce / Bozel (73)

Jean et Gilles Jégo - Jégo Tradition / Etel-Lorient (56)

Marie Moreau - Marie Luxe - Le Mareyeur Breton / Vézin le Coquet (35)

Raphaël Jordan - Pêcheur Lac Léman / Margencel (74)

CAVIARS

Armen Pétrossian - Caviar Pétrossian / Paris (75))

VIANDES, VOLAILLES & FOIE-GRAS

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

Volailles de l'Européain - Bourg en Bresse (01)

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

JA Gastronomie - Saint Barthélémy d'Anjou (49)

TRUFFES NOIRES

Guillaume Gé - Truffe Extra France / Barsac (33)

FROMAGES & CRÈMERIE

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

HUILES D'OLIVES DE PROVENCE

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

CHOCOLATS & CONFISERIES

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

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

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)

PAIN

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

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

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 proviennent, sont élevées et abattues en France, Europe & Japon.

L'EKRIN 
Restaurant Gastronomique
BY *Laurent Azoulay*

*" You will discover my personality through my cuisine.
Each dish is a reflection of where I've been, and especially my two favourite regions:
Provence, my homeland; and Savoy, my home of adoption. "*

Laurent Azoulay

STARTERS

- VEGETABLES FROM THE GARDENS OF ÉRIC ROY** - hot/cold presentation ■■ €49
Cured egg yolk in hay - Sabayon of greens
- MUSHROOMS** - from " La Motte Servolex " ■■ €42
Button mushroom tartlet and pickles of oyster mushroom - Shiitaké broth
- ASPARAGUS FROM PROVENCE** - escargots from Savoie ■■ €47
Roasted in meat juice with strong coffee and persillade - Shard of toasted hazelnuts
- MÉRIBEL-STYLE POLENTA** - the old-fashioned way ■■ €52
Creamy enough to eat with a spoon - Savoy ham - Croutons - Mature Beaufort - Diced black truffle
- ARTICHOKE À LA BARIGOULE** - with a creamy black truffle filling ■■ €55
Vinaigrette emulsified with cooking juices and Aglandau olive oil

FISH

- ARCTIC CHAR** - Bouillabaisse-style ■■ €69
Tender potatoes with Savoy saffron - Creamy stock thickened with rouille
- LOCAL PIKE** - with a crispy, delicate spongecake ■■ €67
Country-style garnish with small Sault spelt - Juice emulsified with smoked eggs
- SAVOY TROUT** - Vaucluse-style ■■ €62
White mushrooms - Black truffle - Alpine lake crayfish - Creamy bisque sauce
- HAND-FISHED SCALLOPS** - grilled ■■ €78
Asparagus with orange juice and chicory - Hollandaise sauce with scallops bards stock and truffle

MEAT

- MILK-FED VEAL** - finely chopped stuffed hot bread ■■ €72 /p. pers.
Chicory from Savoie caramelized with citrus fruit - Juniper flavoured juice - Serving for 2 pers. -
- FARMHOUSE POULTRY** - breast with truffle slice under the skin, poached and roasted breast-side down ■■ €73
Stewed pressed dark meat terrine - Golden liver canapé - Crozet risotto with truffles
- MATURED PORK IN HAY** - preserved pork belly ■■ €61
Black pudding - Carrots with rosemary honey - Sage oil juice
- LAMB FROM SAVOIE** - declension ■■ €68
Glazed lamb leg - Filet with olive powder - Preserved lamb chest - Artichokes stuffed with shoulder in caul casing

CHEESE

- CARRI OF CHEESES** - essentially from Savoy area and a few from elsewhere ■■ €35
Selected and maturated by Pierre Gay cheesemaker awarded Meilleur Ouvrier de France 2011

DESSERTS

- CHOCOLATE EKRIN** - pure plantation ■■ €27
In a variety of textures - Hot chocolate infused with hay and ice-creamed - Chocolate rocher with Génépi
- SAVOY APPLE** - rolled in thin slices ■■ €27
Preserved - Fruit sorbet with antésite of Voiron - Local thick cream
- CHESTNUT** - in a hot soufflé ■■ €27
Sorbet of sour blueberries from the summer of 2018
- SAVOY PEAR** - poached in its juice, infused with Phu Quoc pepper ■■ €27
Caramelized Grenoble walnuts - Fruit sorbet with pear eau-de-vie
- LOCAL HONEY** - from the Méribel valley ■■ €27
Crepe crisp with candied olives and citrus fruits - Iced calisson cream

UNIK MENU

This one-for-all menu revolves around the black truffle, my gourmet weakness,
which essentially comes from the area between Provence and Gironde

Unik Menu in 8 courses : €265

* Unik Menu in 6 courses : €195

- * **ARTICHOKE À LA BARIGOULE** - with a creamy black truffle filling
Vinaigrette emulsified with cooking juices and Aglandau olive oil
- * **MÉRIBEL-STYLE POLENTA** - the old-fashioned way
Creamy enough to eat with a spoon - Savoy ham - Croutons - Mature Beaufort - Diced black truffle
- HAND-FISHED SCALLOP** - grilled
Asparagus with orange juice and chicory - Hollandaise sauce with scallops bards stock and truffle
- * **SAVOY TROUT** - Vaucluse-style
White mushrooms - Black truffle - Alpine lake crayfish - Creamy bisque sauce
- * **FARMHOUSE POULTRY** - breast with truffle slice under the skin, poached and roasted breast
Stewed pressed dark meat terrine - Golden liver canapé - Crozet risotto with truffles
- * **CARRI OF CHEESES** - essentially from Savoy area and a few from elsewhere
Selected and maturated by Pierre Gay cheesemaker awarded Meilleur Ouvrier de France 2011
- * **SAVOY PEAR** - poached in its juice, infused with Phu Quoc pepper
Caramelized Grenoble walnuts - Fruit sorbet with pear eau-de-vie
- CHOCOLATE EKRIN** - pure plantation
In a variety of textures - Hot chocolate infused with hay and ice-creamed - Chocolate rocher with Génépi

AUTHENTIK MENU

This menu features authentic dishes that immerse you in my cuisine
between Provence and Savoy

Authentik Menu in 6 courses : 145 €

* Authentik Menu in 4 courses : 95 €

- * **MUSHROOMS** - from " La Motte Servolex "
Button mushroom tartlet and pickles of oyster mushroom - Shiitaké broth
- ASPARAGUS FROM PROVENCE** - escargots from Savoie
Roasted in meat juice with strong coffee and persillade - Shard of toasted hazelnuts
- * **LOCAL PIKE** - with a crispy, delicate spongecake
Country-style garnish with small Sault spelt - Juice emulsified with smoked eggs
- * **MATURED PORK IN HAY** - preserved prok belly
Black pudding - Carrots with rosemary honey - Sage oil juice
- CARRI OF CHEESES** - essentially from Savoy area and a few from elsewhere
Selected and maturated by Pierre Gay cheesemaker awarded Meilleur Ouvrier de France 2011
- * **LOCAL HONEY** - from the Méribel valley
Crepe crisp with candied olives and citrus fruits - Iced calisson cream

To serve you better, the whole table will need to choose the same menu.

Net Prices - Included taxes

THANK YOU

" Selecting the best products of the season is essential in preparing my recipes and bringing you the spirit of my cuisine ... That is why I wish to thank my producers for their love and enthusiasm for all that is beautiful and delicious ... "

FRUITS & VEGETABLES

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

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

Boix - Terre Azur / La Bâthie (73)

Domaine Saint-Vincent - Asperges Vertes de Provence (13)

ESCARGOTS

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

SALTWATER & FRESHWATER FISH

Pierre-François Blaimont- Disserkoi - Poissons de Mer et d'Eau Douce / Bozel (73)

Jean et Gilles Jégo - Jégo Tradition / Etel-Lorient (56)

Marie Moreau - Marie Luxe - Le Mareyeur Breton / Vézin le Coquet (35)

Raphaël Jordan - Pêcheur Lac Léman / Margencel (74)

CAVIARS

Armen Pétrossian - Caviar Pétrossian / Paris (75))

MEAT, POULTRY & FOIE-GRAS

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

Volailles de l'Européain - Bourg en Bresse (01)

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

JA Gastronomie - Saint Barthélémy d'Anjou (49)

BLACK TRUFFLES

Guillaume Gé - Truffe Extra France / Barsac (33)

CHEESE & DAIRY PRODUCTS

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

OLIVE OILS FROM PROVENCE

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

CHOCOLATES & CONFISERIES

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

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

DRIED HERBS & SAFFRON

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)

BREAD

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

I exclusively use exceedingly fresh products, that is why some may not be available, according to the whims of nature.

When ordering, we invite you to indicate any food allergies that you may have so that our chef may freely delight your tastebuds.

All our meats are raised and slaughtered in France, Europe & Japan.