Les Pensières
CENTER FOR GLOBAL HEALTH

MENU DU CHEF
AUTOMNE HIVER 2026 2027 | CHEF'S
MENU AUTUMN-WINTER 2026 2027

Menu du Chef | Chef's Menu :
52.50€ TTC/personne (included VAT/person)

Entrée - Plat Poisson ou Viande ou Végétarien - Plateau de fromage, Dessert - Eaux Minérales - Thé ou Café | Starter - Fish, meat or vegetarian dish - Cheese platter, Desert - Mineral water - Tea or Coffee

Vin de Pays | Local wine 7.50€ TTC/personne (included VAT/person) ou/or Vin AOC | AOC wine 9.50€ TTC/pers. (included VAT/person)

ENTRÉES | STARTERS

Velouté de potimarron, foie gras poêlé et graines de courges | Pumpkin velouté, pan-fried foie gras and squash seeds

Tataki de thon, crémeux de patate douce | Tuna tataki, sweet potato cream

Tarte fine de butternut rôtie, crème de chèvre, poires et noix | Roasted butternut tartlet, goat's cheese cream, pears and nuts

Plat végétarien | Vegetarian dish

PLATS | MAINS

Poisson | Fish

Omble chevalier, risotto crémeux à la courge, huile vierge | Arctic char, squash risotto, virgin oil

Filet de bar sauvage, crozet de Savoie et carottes fondantes | Sea bass fillet, small local pasta from Savoy and tender carrots

Viande | Meat

Filet de veau rôti, frites de polenta et légumes de saison | Roasted veal fillet, polenta fries and seasonal vegetables

Ravioles d'effiloché de canard, crème butternut et champignons poêlés | Shredded duck meat ravioli, butternut cream and pan-fried mushrooms

Plats végétariens | Vegetarian dishes

Aubergine façon milanaise, champignons et légumes oubliés | Milanese styled egg-plant, mushrooms and forgotten vegetables

PLATEAU DE FROMAGE | CHESSE PLATTER

DESSERTS | DESSERTS

Feuilleté caramélisé, crémeux au chocolat et fruits de saison | Caramelised puff pastry, chocolate cream and seasonal fruits

Riz au lait, caramel et noisettes torréfiées | Rice pudding, caramel and roasted hazelnuts

Tartelette aux pralines et sorbet aux agrumes | Praline tartlet with citrus sorbet