

MENU

— CARTE SOIR - LES CÈDRES RESTAURANT —



NOTRE CUISINE

C'est un parcours singulier rythmé par l'intégrité et la curiosité, depuis les terres et montagnes du Liban jusqu'aux confins des montagnes savoyardes qu'a emprunté le jeune chef Serge Almachaalany.

Devenu cuisinier pour raconter la terre, sa terre; il grandit et apprend auprès de grands chefs libanais et développe sa cuisine aux notes gourmandes et généreuses.

Puis il décide alors de voler de ses propres ailes et d'emmener dans ses bagages toute sa générosité et ses idées hautes en couleurs et en saveurs. Il rejoint ainsi, en France à Etretat, Omar Abodib et son groupe Le Cèdre Hospitality, qui partage les valeurs communes d'hospitalité et de générosité franco-libanaise.

De sa montagne d'origine, Serge en grimpe une autre, pour reprendre les rênes des cuisines de ce bistrot de montagne. Ici il y trouve enfin sa propre voix, à travers une cuisine sincère, généreuse locale et de saison, avec une pointe discrète de sa terre natale, le Liban.

Il œuvre désormais, été comme hiver, avec sa brigade, pour faire rêver et voyager chaque hôte venu à sa table. Mettre en valeur le produit dans sa version la plus authentique, depuis son producteur jusqu'à l'assiette, est devenue le point de départ de toutes ses idées qui transforment ses tables en une expérience unique et atypique dans la région.

On n'oublie pas d'où l'on vient, et on respecte où l'on est. C'est accompagné de ses amis et producteurs locaux que Serge, signe cette nouvelle carte d'hiver, à la fois sincère et dynamique, car il le sait, il est impossible de réussir à séduire tout le monde, mais c'est en l'acceptant qu'il réussit ainsi à proposer, une vraie personnalité ponctuée d'originalité.

À PARTAGER

-
- Planche de fromages de Savoie 20€
Tomme de Savoie - Tomme de chèvre - Tomme à l'ail des ours - Bleu de Bonneval - Beaufort
Cheese board
Savoie tomme - Goat tomme - Wild garlic tomme - Bonneval blue cheese - Beaufort
- Planche de salaison maison 20€
Jambon blanc au herbes - Faux-filet libanais ou basterma - Filet mignon de porc fumé - Magret de canard à l'orange
Homemade salted meat board
White ham with herbs - Lebanese sirloin steak or Basterma - Smoked filet mignon - Duck breast with orange
- Trilogie de houmous solidaire 9€*
Hummus trilogy
*Pour l'achat d'un trio de houmous, 1€ reversé à notre fonds de dotation "Le Cèdre Solidarity" pour le Liban
*1€ donated to "Le Cèdre Solidarity" to Lebanon

ENTRÉES

-
- Fruits de mer, sabayon au beurre fumé, meringue iodée 18€
Seafood, smoked butter sabayon, iodized meringue
- Escargots, mousseline de pommes de terre à l'ail des ours, morilles 20€
Snails, potato mousseline with wild garlic, morels
- Coquille Saint-Jacques en 3 façons 24€
Scalop in 3 different ways

PLATS

Poisson de lac, purée de panais fumé, émulsion de beurre blanc safranée Lake fish, mashed smoked parsnip, saffron beurre blanc emulsion	26€
Cerf Wellington, champignons, sauce grand veneur Venison Wellington, mushrooms, grand veneur sauce	39€
Quasi de veau basse temperature, purée de chou-fleur, petits légumes, jus corsé au cacao Low temperature cooked veal, mashed cauliflower, vegetables, cocoa juice	29€

COIN MONTAGNE

Raclette - 26€/pers Fromage au lait cru Pommes de terre Assortiment charcuteries Salade verte Condiments Cheese, potatoes, charcuteries, salad, condiments	Tartiflette - 24€/pers Accompagné de Salade verte With Salad	Fondue Savoyarde - 26€/pers Tomme des bauges, Beaufort Pain du boulanger Assortiment charcuteries Salade verte Condiments Cheeses, bread, salad, condiments
---	--	---

DESSERTS

Mille-feuille pistache, sorbet Mouhalabieh Pistachio mille-feuille, Mouhalabieh sorbet	12€
Houmous chocolat, sorbet myrtilles Chocolate hummus, blueberry sorbet	12€
Dôme chocolat noir, châtaigne, butternut Dark chocolate dome, chestnut, butternut	12€

VEGGIE

Courgette grillée, espuma de feta, grenade, noix torréfiées, miel
Grilled zucchini, feta espuma, pomegranate, roasted walnuts, honey

-

Risotto d'épeautre au chèvre, petits légumes
Spelt and goat cheese risotto, vegetables

-

Dessert au choix à la carte

Dessert on the menu

39€

PETITS GIVRÉS

-12ans - Plat & Dessert au choix

Main course & dessert to choose

15€

**TOUS
LES JEUDIS
À PARTIR DE 19H**

**MEZZE
PARTY**

**DES SAVEURS,
DU PARTAGE,
MADE IN LIBAN**

Notre chef vous prépare tous les jeudis soirs un assortiment
des meilleures spécialités libanaises

Every Thursday evening, our chef cooks an assortment
of the best Lebanese specialties

40€/PERSONNE

NOS PRODUCTEURS

Escargots

Ferme de la Maison Blanche - Fontcouverte-la-Toussuire

Viandes

Beauvallet - Pithiviers
Boucher de Saint Sorlin d'Arves

Légumes

Terre de Savoie

Poissons

Alpes Marée - La Motte-Servolex

Produits laitiers

Bouquets de Savoie - Aix-les-Bains

Miel

Miellerie de Saint Jean d'Arves

Fromages

Fromagerie-Coopérative de la Vallée des Arves - St Sorlin d'Arves

**BON
APPÉTIT**

