

Carte des vins

Blanc

Vieilles Vignes de chez Berthollier	Jacquere de Chignin	2020	5,5 € / 19 €	bio
Château de Lucey - L'original	Roussette / Avant-Pays savoyard	2018	5,5 € / 19 €	bio
Domaine la Gerbelle / Matéria	Gamay, pinot et persan / Chignin	2017	4 € / 10 €	bio.dy
Apremont de Ducret	Apremont / Mont Granier	2021	4,5 € / 12 €	
Les Premiers Récoltants	Jacquère / Chignin	2018	5,5 € / 19 €	
Domaine de l'Idylle	Jacquère / Parc nat. Bauges	2021	4,5 € / 12 €	conv.

Rouge

Domaine de Verquière	Côtes du Rhone	2020	5 € / 13 €	bio
Et ma goutte de... chez Berthollier	Mondeuse / Chignin	2019	6 € / 21 €	conv.
Avalanche	Mondeuse / Arbin	2018	6 € / 21 €	
Mondeuse de JC Girard Madoux	Mondeuse / Chignin	2019	5,5 € / 14 €	
Domaine Edmont Jacquin	Pinot noir / Marestel lac du bourget	2016	5,5 € / 14 €	

Notre cave Prestige

Blanc

Domaine L.Magnin	Chignin Bergeron	2015	8 € / 29 €	bio
------------------	------------------	------	------------	-----

Rouge

Domaine Saint-Germain	Persan. Saint-Pierre d'Albigny	2019	8 € / 29 €	
Par delà les versants	Saint-Pierre d'Albigny	2018	8 € / 29 €	bio

Le restaurant
éthique étapes CIS

*pour une cuisine responsable
qui a du goût*



Pour accompagner
votre plat
nous vous
proposons un

Accord met & vin



Tartiflette au reblochon AOP de Savoie & Roussette « l'originel » château de Lucey

Le mot de l'œnologue Noémie Delcellier



Afin d'être en accord avec l'écocertification Européenne de l'Éthique Etapes Centre International de Séjour de Val Cenis, j'ai choisi des vignerons qui s'inscrivent dans des démarches similaires, respectueuses de l'environnement, des cépages, de l'humain. Les vins de Savoie ont énormément progressés ces dernières décennies. On peut vraiment parler de révolution. Les vins actuels portent en eux la singularité de nos vignes Alpines. Souvent difficile d'accès, elles sont généralement vendangées à la main.

Mon conseil pour ce soir

Chaque bouchée de tartiflette en appelle une autre ! c'est un plat gourmand. Pour équilibrer, une roussette du château de Lucey, me semble parfaitement adaptée. Ce vin très structuré apportera un peu de fraîcheur avec sa note finale légèrement acide.

Château de Lucey, sur les contreforts du lac du Bourget

Cépage Altesse.

AOC Roussette de Savoie.

Vin bio.

Au verre : 5.5€, bouteille : 19€

Si ma proposition ne vous séduit pas, n'hésitez pas à consulter notre carte qui reprend l'essentiel de notre cave. N'oubliez pas : le vin est à consommer avec modération. Son abus est dangereux pour la santé.

Le mot du chef cuisinier : Denis Feret



Bienvenue en Savoie ! Le plat emblématique de nos montagnes, le plaisir des skieurs. Son nom vient du patois local : tarti : patates et flette : vieille.

À l'origine, la tartiflette permettait de « passer » les vieilles pommes de terre. C'était le plat du pauvre !

Aujourd'hui, c'est le mariage heureux du fromage fondu, des pommes de terre et des lardons. Un vrai bonheur décuplé lorsqu'il est dégusté dans sa région d'origine.

Je pré-cuis toujours les pommes de terre à basse température. 65° maximum pendant une bonne heure afin qu'elle conserve leur goût. Auparavant, je réduis la crème avec les lardons poêlés que je rajoute ensuite à mes pommes de terre en fin de cuisson. La réussite de l'osmose entre chaque produit donne ce plat délicieux.

On pourrait juste reprocher à la tartiflette d'être un peu calorique, mais on dit ici que « chaque virage sur les pistes permet la dépense d'une bonne bouchée de tartiflette ».

Alors n'hésitez pas, bon ski et bon appétit.

Diots de Maurienne et poêlée de légumes bio

Cruet du Domaine de l'Idylle

Le mot de l'œnologue Noémie Delcellier



Afin d'être en accord avec l'écolabel Européen de l'Éthic Etapes Centre International de Séjour de Val Cenis, j'ai choisi des vignerons qui s'inscrivent dans des démarches similaires, respectueuses de l'environnement, des cépages, de l'humain. Les vins de Savoie ont énormément progressés ces dernières décennies. On peut vraiment parler de révolution. Les vins actuels portent en eux la singularité de nos vignes Alpines. Souvent difficile d'accès, elles sont généralement vendangées à la main.

Mon conseil pour ce soir

Pour relever ce plat typiquement Savoyard, j'ai opté pour un vin pourvu d'une belle vivacité, un nez fin aux arômes subtils de fruits (poires entre autres) et agrumes, avec une minéralité « élégante » et, au final, très agréable. Il est cultivé dans le parc national des Bauges. Vin en conversion bio. Un accord tout en équilibre avec les diots de Savoie.

Cruet du Domaine de L'idylle. Cépage Jacquère.

famille Tiollet

Au verre 4.5€, bouteille : 12€

Notre cave « Prestige »

Chignin Bergeron du Domaine Louis Magnin.

Au verre 8€, la bouteille : 29€

Si ma proposition ne vous séduit pas, n'hésitez pas à consulter notre carte qui reprend l'essentiel de notre cave. N'oubliez pas : le vin est à consommer avec modération. Son abus est dangereux pour la santé.

Le mot du chef cuisinier : Denis Feret



C'est l'emblème culinaire de la Savoie avec la fondue. C'est une saucisse de porc hachée, parfumée de noix de muscade. On peut l'accompagner de plusieurs façons mais j'ai tenu à rester local, en vous la proposant avec des crozets. Je les cuisine dans une cocotte avec du beurre rissolant, sur un lit d'oignons confits au miel sans oublier d'y ajouter un peu de bon vin de Savoie. Un délice !

Fondue Savoyarde au beaufort, comté, emmental & vieille vigne du Domaine Berthollier

Le mot de l'œnologue Noémie Delcellier



Afin d'être en accord avec l'écocertification Européenne de l'Éthique Etapes Centre International de Séjour de Val Cenis, j'ai choisi des vignerons qui s'inscrivent dans des démarches similaires, respectueuses de l'environnement, des cépages, de l'humain. Les vins de Savoie ont énormément progressés ces dernières décennies. On peut vraiment parler de révolution. Les vins actuels portent en eux la singularité de nos vignes Alpines. Souvent difficile d'accès, elles sont généralement vendangées à la main.

Mon conseil pour ce soir

Le CIS vous offre un Apremont de la famille Ducret. Sinon, vous pouvez aussi vous offrir, afin de contrebalancer l'onctuosité de la fondue, un vin vif, digeste, plein de fraîcheur avec quelques notes florales très subtiles :

Vieilles Vignes du domaine Berthollier

Vin bio et biodynamie

Cépage Jacquère. Situation Chignin.

Au verre : 5.5€, bouteille : 19€

Si ma proposition ne vous séduit pas, n'hésitez pas à consulter notre carte qui reprend l'essentiel de notre cave. N'oubliez pas : le vin est à consommer avec modération. Son abus est dangereux pour la santé.

Le mot du chef cuisinier : Denis Feret



Ce soir, un dîner convivial par excellence ! Le bonheur de se retrouver ensemble et de déguster une bonne fondue tirée d'un même caquelon. Je profite de ce moment de partage pour mettre à l'honneur l'excellent Beaufort de notre coopérative laitière. Ce fromage AOC, aussi appelé le « prince des gruyères » est un vrai bonheur pour les papilles. Dès le début du printemps les vaches montent en Alpages paître une herbe bien grasse et les mille fleurs de nos montagnes. Après six mois d'affinage, nous retrouvons ce produit d'excellence sur nos tables.

Je l'utilise pour un bon tiers dans la fondue. Je juge nécessaire d'y adjoindre du Comté qui apporte du liant et de l'Emmental en quantité plus faible. Les vieilles vignes du domaine Berthollier accompagneront à merveille ce délicieux repas.

N'hésitez pas et régalez-vous ! Bon appétit.

Penne au saumon fumé & Matéria de Claude Quenard

Le mot de l'œnologue Noémie Delcellier



Afin d'être en accord avec l'écocertification Européenne de l'Éthique Etapes Centre International de Séjour de Val Cenis, j'ai choisi des vignerons qui s'inscrivent dans des démarches similaires, respectueuses de l'environnement, des cépages, de l'humain. Les vins de Savoie ont énormément progressés ces dernières décennies. On peut vraiment parler de révolution. Les vins actuels portent en eux la singularité de nos vignes Alpines. Souvent difficile d'accès, elles sont généralement vendangées à la main.

Mon conseil pour ce soir

Le saumon fumé est un poisson gras et noble. Pour souligner ces caractéristiques il faut un vin avec une belle minéralité et des notes fruitées. Répondant à tous ces paramètres, le Matéria de Claude Quenard accompagnera à merveille ce plat si savoureux. Les vignes sont travaillées en biodynamie.

Vin blanc au cœur du vignoble Chignin et du parc naturel régional des Bauges

Domaine la Gerbelle, Claude Quénard et fils 2017

AOC vin de Savoie, cuvée « Matéria »

Au verre : 4€, bouteille : 10€

Si ma proposition ne vous séduit pas, n'hésitez pas à consulter notre carte qui reprend l'essentiel de notre cave. N'oubliez pas : le vin est à consommer avec modération. Son abus est dangereux pour la santé.

Le mot du chef cuisinier : Denis Feret



À la fois simple et tellement bon. Nous utilisons des penne de Savoie faites avec du blé de notre région. Je prends du saumon fumé qui donne plus de corps et de caractère à l'ensemble du plat. Je réduis toujours la crème très doucement afin qu'elle offre une belle onctuosité. Je termine la cuisson des penne dans la crème pour que la liaison soit harmonieuse entre les deux produits. Goûtez et dites-moi si vous sentez la différence !

Aloyau sauce béarnaise & Persan du domaine Saint-Germain

Le mot de l'œnologue Noémie Delcellier



Afin d'être en accord avec l'écolabel Européen de l'Éthic Etapes Centre International de Séjour de Val Cenis, j'ai choisi des vigneron·nes qui s'inscrivent dans des démarches similaires, respectueuses de l'environnement, des cépages, de l'humain. Les vins de Savoie ont énormément progressés ces dernières décennies. On peut vraiment parler de révolution. Les vins actuels portent en eux la singularité de nos vignes Alpines. Souvent difficile d'accès, elles sont généralement vendangées à la main.

Mon conseil pour ce soir

L'Aloyau est une pièce noble, à la fois maigre et très goûteuse. Notre chef la travaille avec bonheur et l'accompagne d'une sauce faite maison. Faites honneur à ce travail patient et aux produits de nos régions en l'accompagnant d'un Persan du Domaine Saint-Germain. Certainement le vin le plus typé de notre cave. C'est un ancien cépage typique de Savoie très confidentiel puisqu'on recense aujourd'hui moins de 15 ha cultivés.

Et ma goutte... de du Domaine Bertholier

En conversion vers le bio
Cépage Mondeuse
Au verre : 6€, bouteille : 21€

Domaine Saint-Germain, 2018. Clos du Château de Menjoux

Vin bio.
Cépages : Persan
Au verre : 8€, bouteille : 29€

Si ma proposition ne vous séduit pas, n'hésitez pas à consulter notre carte qui reprend l'essentiel de notre cave. N'oubliez pas : le vin est à consommer avec modération.
En abuser est dangereux pour la santé.

Le mot du chef cuisinier : Denis Feret



Ce morceau de viande reçu un titre de noblesse de la part du roi Henri VIII d'Angleterre pour sa tendreté. Second morceau noble du bœuf, je le cuisine en « beurre noisette » accompagné de ma véritable sauce béarnaise. Celle-ci est émulsifiée à base d'estragon, de vinaigre de vin, d'échalottes, de beurre clarifié et de jaune d'œufs. On ne pique jamais une viande rouge durant sa cuisson de sorte qu'elle conserve tous ses sucs. Un soupçon de gros sel signera cette recette à la fois simple mais tellement bonne !