



L'atelier  
d'Edmond  
Benoît Vidal

*Le restaurant « L'Atelier d'Edmond »*

*vous accueille au cœur d'un des plus grands domaines skiables d'Europe  
avec vue imprenable sur le hameau et ses montagnes.*

*Situé au Fornet, dans l'un des plus hauts villages traditionnels  
de France, sur la route du Col de l'Iseran.*

*En entrant dans cette demeure typique, on est plongé dans des  
siècles d'histoires Savoyardes.*

*Ici le maître mot est « Authenticité ». Installez-vous au coin du  
feu dans un cadre où le moindre détail raconte le passé d'une  
région aussi rude que raffinée.*

*Benoît Vidal vous emmène à la découverte d'une cuisine fine et  
subtile parsemée de notes inventives aux reflets du terroir dont  
l'originalité est de s'ancrer pleinement dans le présent.*

*... Goût, Vue, Odorat, Toucher, Oûie...*

*Pour commencer...*

<i>Écrevisses et mousseline de brochet au citron confit, bouillon des têtes infusées à l'aspérule odorante.</i>	<i>48€</i>
<i>Truite de Savoie grillée à la flamme, betteraves acidulées et poivre fleur.</i>	<i>45€</i>
<i>Huîtres « Pléiade, Poget » : en beignet, en tartare, en raviole, en gelée.</i>	<i>54€</i>
<i>Rissoles d'escargots de Mr Héritier, raves et raifort, bouillon mousseux au beurre noisette.</i>	<i>43€</i>

*... Eau, Terre, Air, Feu ...*

*Pour suivre...*

<i>Cœur de cabillaud, confit à basse température, sucs de choux rouges au vinaigre de myrtilles.</i>	<i>46€</i>
<i>Filet d'omble chevalier à la peau de pain, parfum de berce et « pasnaille ».</i>	<i>55€</i>
<i>Noix de coquilles St Jacques poêlées au beurre demi-sel, bouillon des bardes à la pomme et sapin.</i>	<i>56€</i>

*Pour continuer...*

<i>Poitrine de pintade fermière rôtie au parfum de café grillé, sarrasin et salsifis.</i>	<i>53€</i>
<i>Noix &amp; ris de veau, sucs d'oignons à la bière brune, asperges blanches &amp; vertes.</i>	<i>58€</i>
<i>Suprême de pigeon mi fumé &amp; rôti sur l'os, jus mixé de ses abats aux fèves de cacao et endives caramélisées.</i>	<i>59€</i>

*... Toutes nos viandes sont d'origine France...*

... *Sucré, Salé, Acide, Amer ...*

*Les laitages...*

*Au Plateau...*

*Sélection de fromages frais et affinés de Savoie.* 25€

*Fromage travaillé par nos soins.* 26€

*Faisselle de la ferme, crème glacée au beurre noisette* 18€

*Pour finir...*

*Feuille à feuille de pain craquant au chocolat fumé,  
lait de ferme en crème glacée au foin.* 24€

*Effiloché d'agrumes,  
mousse de riz au lait, Chartreuse et baie de Timut.* 26€

*Praliné de graines de courges,  
rafraichit aux fruits de la passion.* 24€

*Bouchons de blanc manger au pamplemousse,  
hibiscus et Sancho.* 24€

## IMAGINATION

*Petits Salés à l'Apéritif.*

*Filet de truite de Savoie,  
betteraves et poivre fleur.*

*Asperges Blanches & vertes,  
polenta et cendres.*

*Bonbon d'huître,  
lard de la vallée d'Aoste.*

*Noix de coquille saint Jacques,  
cuite entière au beurre de sapin.*

*Écrevisses et mousseline de brochet au citron confit,  
bouillon des têtes infusées à l'aspérule odorante.*

*Filet d'omble chevalier à la peau de pain,  
parfum de berce et « pasnaille».*

*Oignon doux à la truffe noire.*

*Suprême de pigeon mi fumé & rôti sur l'os,  
jus mixé de ses abats et endives caramélisées.*

*Fromages,  
travaillés par nos soins.*

*Céleri et oseille.*

*Fromage blanc,  
réduit de Mondeuse et myrtilles.*

*Crème glacée au foin,  
caramel d'érable.*

*Mignardises et chocolats.*

**185 €**

Prix nets

## NATURE & DÉCOUVERTE

*Petits Salés à l'Apéritif.*

*Amuse-Bouche.*

*Écrevisses et mousseline de brochet au citron confit,  
consommé des têtes infusées à l'aspérule odorante.*

*Coquilles St Jacques poêlées au beurre demi-sel,  
bouillon mousseux des bardes à la pomme et sapin.*

*Noix de veau,  
sucs d'oignons à la bière brune, asperges blanches & vertes.*

*Fromages au plateau,  
sélection de fromages frais et affinés de Savoie.*

*Avant dessert.*

*Praliné de graines de courges,  
rafraichit aux fruits de la passion.*

*Mignardises et chocolats.*

**165 €**

Prix nets

## SAVEURS

*Petits Salés à l'Apéritif.*

*Amuse-Bouche.*

*Truite de Savoie grillée à la flamme,  
betteraves acidulées et poivre fleur.*

*Poitrine de pintade fermière rôtie au parfum de café grillé,  
sarrasin et salsifis.*

*Fromages au plateau,  
sélection de fromages frais et affinés de Savoie.*

*Avant dessert.*

*Effiloché d'agrumes,  
mousse de riz au lait, Chartreuse et baie de Timut.*

*Mignardises et chocolats.*

**125 €**

Prix nets

## JARDIN D'HIVER

*Petits Salés à l'apéritif.*

*Amuse-Bouche.*

*« Pomme » de céleri et bouillon mousseux fumé,  
au vinaigre de cidre.*

*Morceaux choisis de « pasnaille »,  
jus au parfum de berce.*

*Courges « butternuts » rôties,  
réduit de betteraves acidulées et poivre fleur.*

*Faisselle de la ferme,  
crème glacée beurre noisette.*

*Avant dessert.*

*Bouchons de blanc manger au pamplemousse,  
hibiscus et Sancho.*

*Mignardises et chocolats.*

**135 €**

Prix nets

*Pour pouvoir réaliser notre métier ;  
Je tenais à mettre en avant mes fournisseurs et producteurs, avec  
lesquels je partage une passion commune,  
qui m'aide quotidiennement à avancer  
dans la conception de mon travail.*

*Benoît Vidal et toute son équipe.*

**Pains :** Patrick Chevallot, *Meilleur Ouvrier de France, 73150 Val d'Isère*

**Escargots :** Philippe Héritier, *Domaine des Orchies, 74330 Poisy*

**Truite :** Ferme de Pont Royal, *73390 Chamousset*

**Féra, Ecrevisse :** Jordan Raphael, *Port de Sechex, 74200 Margencel*

**Omble :** Charles Murgat, *36 chemin du lavoir, sources des fontaines 38270 Beaufort*

**Boucher:** Boucherie des Arcades, Frédéric Limbarinu, *73700 Séez*

**Champignons de Savoie :** Mr Ferroux, *73290 La Motte-servolex*

**Cochon de Savoie :** Claude Nicollin, *Haute Savoie, 74570 Groisy*

**Pigeon :** Les volailles Mièral, *01340 Montrevel-en-Bresse*

**Huile et Vinaigre :** Jean-Marc Montergottero, *69430 Beaujeu*

**Fromage :** Coopérative Laitière de Haute Tarentaise, *73340 Bourg St Maurice*

**Lait :** Xavier Mattis, Ferme de l'Adroit, *73210 Landry*

**Safran :** Solid'art, Patrice Di Jorio, *73300 Saint-Jean de Maurienne*

**Miel :** Gaec, Reines de l'Alpe, *73210 Landry*

**Cidres et vinaigres :** Val Fruits 637, *74350 Cercier*

**Bière :** Brasserie Alpine, *73600 Moutiers*