



## A La Table de la Traye, BY Chef Étoilé AKRAME

Akrame BENALLAL fait partie de cette génération de chefs étoilés qui a su s'imposer sur la scène gastronomique avec une cuisine moderne alliant perfection des saveurs et amour. Un style libre et exigeant à la fois qui vise une perfection gustative, une envie de donner, partager et faire plaisir. Sa cuisine est en constante évolution avec une respiration plus ample et mesurée. Akrame propose sans cesse de nouvelles créations à la fois touchantes, déroutantes et étonnantes. Ses lignes directrices ? Ajouter un supplément d'âme et toujours cuisiner avec amour.

*« Je suis très heureux de ce magnifique partenariat avec le Refuge de la Traye où j'ai signé la carte d'une identité et de créations inspirées par les montagnes et le territoire environnant ! »*

Akrame

*Akrame Benallal is part of a generation of Michelin-starred chefs who have made their mark on the gastronomic scene with a modern cuisine combining perfect flavours and love. His style is both free and demanding, aiming for gustatory perfection and a desire to give, share and please. His cuisine is constantly evolving with a more ample and measured breath. Akrame is constantly inventing new creations that are touching, confusing and surprising. His guidelines? To add extra soul and to always cook with love.*

*"I am so happy to be part of this magnificent partnership with Refuge de la Traye where I have signed the menu with an identity and creations inspired by the mountains and surrounding territory! "*

Akrame

## LES ENTRÉES THE STARTERS

<b>L'Omble Chevalier en gravlax crème de trois agrumes confits (Orange / Pamplemousse / Citron)</b> Arctic Char gravlax with creamed citrus confits (Orange / Grapefruit / Lemon)	<b>15€</b>
<b>Tarte de Champignons en différentes textures, viande séchée des alpages, Artichauts en déclinaison, vinaigrette de Noisette</b> Mushroom tart with assorted textures, cured alpine meat, Artichoke in declension, Hazelnut vinaigrette	<b>18€</b>
<b>Nage de Gnocchis verts, Tourteau et lait fumé</b> Green gnocchi, Crab and smoked milk	<b>24€</b>

## NOS INSPIRATIONS SAVOYARDES OUR SAVOYARD INSPIRATIONS

<b>La Fondue Savoyarde aux trois fromages affinés</b> The Savoyard Fondue with three matured cheeses	<b>25€</b>
<b>Raclette affinée au Foin et ses accompagnements</b> Hay matured Raclette and its accompaniments	<b>35€</b>
<b>L'assortiment de fromages fermiers</b> Assortment of farmhouse cheeses	<b>15€</b>

*(prix par personne / prices per person)*



Prix net et service compris. Boissons non comprises  
*Net price and service included. Drinks not included*

## LES PLATS

### THE MAIN COURSES

<b>Filet de Bœuf des alpages arrosé au beurre d'Ail des Ours et Cacao, Polenta crémeuse au Beaufort d'été</b>	<b>45€</b>
Alpine Fillet of Beef drizzled with wild Garlic butter and Cocoa, creamy Polenta with summer Beaufort	
<b>Aiguillette de Saint Pierre vapeur de sapin, Légumes d'été braisés</b>	<b>31€</b>
Aiguillette of Saint Pierre steamed over fir tree needles, braised summer Vegetables	
<b>Veau de lait Réglisse, Fregola gratinées, vinaigre de Pomme de Savoie</b>	<b>34€</b>
Milk-fed Veal with Liquorice, Fregola gratin, Savoie Apple vinegar	

## LE COIN DES ENFANTS ( -12 ANS )

### THE KIDS CORNER

<b>Nuggets de suprême de Ppoulet</b>	<b>15€</b>
Supreme Chicken Nuggets	
<b>Burger de La Traye</b>	<b>15€</b>
La Traye Kids Burger	
<b>Coquillettes au Jambon</b>	<b>15€</b>
Coquillettes pasta with Ham	



Prix net et service compris. Boissons non comprises  
*Net price and service included. Drinks not included*

## LES DESSERTS

### THE DESSERTS

Soufflé pur Chocolat, glace Génépi et Pistaches torréfiées Pure Chocolate soufflé, Genepi and roasted Pistachio ice cream	15€
Millefeuilles glacé fruits rouges et Miel de la Traye infusé verveine gingembre Millefeuilles glacé with red fruits and La Traye Honey infused with ginger verbena	15€
L'Abricot rôti au Romarin - Amande et Lavande en texture Roasted Apricots with Rosemary - Almond and Lavender texture	15€
Tarte aux Myrtilles au Miel de la Traye - crème fouettée au Café Blueberry tart with La Traye Honey - Coffee whipped cream	15€
<b>*Dessert Signature* l'Ananas Noir au charbon <i>By AKRAME</i></b> <b>* Signature Dessert* Black Charcoal Pineapple <i>By AKRAME</i></b>	15€



Prix net et service compris. Boissons non comprises  
*Net price and service included. Drinks not included*