

Carte Déjeuner

(Chef de Cuisine Patrice Durand)



Pour commencer

- | | |
|---|-----|
| V. Bouillon Thaï aux Légumes de saison | 18€ |
| Salade César Blizzard | 22€ |
| V. Chou-fleur caramélisé, Noisettes, graines de Grenade | 20€ |
| Mini Club, Avocat, Saumon fumé | 25€ |
| Poireaux tièdes, Homard snacké à la plancha | 36€ |
| Chair de Tourteau, Avocat, Curry | 26€ |
| V. Courge Kabocha rôtie au Tahini, Oignon rouge, Sumac | 20€ |
| V. Omelette au Vieux Gruyère et Pomme de Terre Roseval | 22€ |
| V. Pizzetta Tomate noire de Crimée, Buffalo, Basilic | 21€ |
| V. Pizzetta blanche, copeaux de Truffe Noire | 24€ |

Les Pates tout simplement

- | | |
|--|-----|
| Linguine, marinière de Coquillages aux Agrumes,
Poutargue | 31€ |
| Spaghettis Carbonara, Pancetta | 28€ |
| V. Gratin de Rigatoni, Truffe noire, voile de Beaufort | 33€ |

V. Végétarien

Poissons

<i>Sole Meunière, jeunes Épinards sautés</i>	38€
<i>Poulpe grillé à la plancha, Risotto d'Algues</i>	33€
<i>Maquereau juste saisi sur un Velouté tiède de Cresson de fontaine</i>	29€
<i>Gambas Obsiblué, Cerises et Coriandre, Riz Basmati</i>	35€
<i>Dos de Skrei au Plancton, Tagliatelles de Légumes, Wakamé</i>	34€
<i>Saumon snacké à l'Oseille, Laktes rôti</i>	33€

Viandes

(Viandes d'origine Européenne et USA)

<i>Epaule d'Agneau confite, Chou-fleur caramélisé, Aubergines fondantes</i>	32€
<i>Foie de Veau poêlé, Pomme Purée</i>	30€
<i>Tartare de Bœuf au couteau légèrement fumé, Pomme allumettes</i>	31€
<i>Milanaise « Oreille d'Éléphant », Linguine Pesto</i>	33€
<i>Filet de Bœuf, Baby Endives braisées, Châtaignes</i>	42€
<i>Joue de Veau comme une Blanquette, Curry, Citron, Carottes Chantenay</i>	34€
<i>Buffet de Desserts</i>	14€