



Restaurant Le Blizzard
Carte Dîner

Bouillons & Soupes

Version d'une Bouillabaisse, émietté de Tourteau au naturel	29 Eur
Bouillon clair de Langoustine, Citron rôti, Artichaut poivrade	28 Eur
Bouillon du Potager légèrement fumé, petits Ravioli aux Légumes (V)	25 Eur

Entrées

Légumes du marché mijotés en cocotte, Truffe noire (V)	32 Eur
Chair de Tourteau tout simplement, Brocolito Curry caramélisé, Pétales d'Avocat	39 Eur
Foie gras de Canard poêlé, Raviole aux deux Céleris	37 Eur
Belles Langoustines caramélisées à l'unilatérale, Choux en texture, Truffe Noire	38 Eur
Œuf toqué BIO simplement truffé, Sablé Parmesan	26 Eur
Saumon fumé Bio irlandais, Jardin de Légumes croquants, écume d'un Citron BIO	37 Eur
Homard en bouillon d'infusion, servi comme un pot au feu	38 Eur

(V) végétarien

Pâtes

Risotto carnaroli des Sous-bois, Comté millésimé	35 Eur
Rigatoni truffés, Foie gras, Céleri, légèrement gratiné	39 Eur
Pappardelle Tomate Basilic, Crème légère	29 Eur
Raviole d'Asperge verte, Homard caramélisé, Œuf mollet	33 Eur

Poissons

Belle Sole de l'Atlantique meunière, Curry de Légumes racines, feuilles de Combava	(pour 2 pers)	115 Eur
Queue de Lotte dorée au sautoir, Écrevisse et Pois vert au naturel, Sauce Ravigote		38 Eur
St Jacques rôties et fumées, Crémeux de Polenta Bio, Maïs soufflé		40 Eur
Gigots de Grenouille cuisinées au Beurre d'Ail noir, Velouté de Pomme de terre		39 Eur
Bar de ligne à la plancha, Poireaux fondants, Coques en émulsion d'huile d'Olive fruitée		42 Eur

Viandes

Nos viandes sont d'origine européenne

Côte de bœuf noire de Baltique maturée 45 jours ou	(pour 2 pers)	118 Eur
Côte de bœuf de l'Aubrac légèrement maturée 25 jours Grenailles «Coin de rue »	(pour 2 pers)	116 Eur
Belle volaille fermière aux Truffes, en deux services, Légumes truffés, Castel franco	(pour 2 pers)	104 Eur
Cœur de Ris de Veau en viennoise, Blette mikado et Asperge, jus de rôtissoire		39 Eur
Secreto iberico de Bellota à la plancha, Choux au pluriel		38 Eur
Agneau de Lait, Selle et Côtes caramélisées au Thym, Petits légumes de saison aux Amandes		41 Eur

Fromages

Faïsselle de la Ferme et sa Crème Épaisse	10 Eur
Grand Plateau de Fromages affinés, de nos Montagnes	16 Eur

Desserts

Le Panier façon Mont-Blanc, Marron confit	15 Eur
La Figue rôtie et son Sorbet, émulsion Amande	15 Eur
Le Finger Poire et Noix de Pécan, glace Vanille de Tahiti	15 Eur
Le Soufflé chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine Royale	15 Eur
Le traditionnel Fondant au Chocolat	15 Eur
Le Croustillant Praliné Noisette, Citron	15 Eur
La Poêlée de Pomme de pays, Fruits secs caramélisés à partager	15 Eur
Le choix de Fruits Frais préparés : Ananas ou Mangue ou Salade de fruits	15 Eur

Crèmes Glacées, Sorbets

Nous préparons chaque jour, selon des Méthodes Traditionnelles,
des Crèmes Glacées Onctueuses et des Sorbets Fruités

Crèmes Glacées : Vanille, Pistache, Chocolat Noir, Café	13 Eur
Sorbets : Fraise, Framboise, Myrtille, Citron, Mangue, Passion	13 Eur