



Carte Déjeuner

Chef de Cuisine : Patrice Durand

Pour Commencer

Minestrone de légumes, Coriandre fraîche (V.)	24€
Salade César Blizzard	27€
Omelette d'œufs BIO, et Abondance au Lait cru AOP	25€
Le Choux Fleur en duo rôti, Labné fumé (V.)	24€
Émietté de Tourteau en salade de Pomme grenaille tiède	34€
Saumon fumé des Iles Féroé, Avocat Emincé (V.)	33€
Pastrami Façon Rubens, Castel Franco	32€
Homard snacké à la plancha, Poireaux fondants	42€
Pizzetta blanche, Copeaux de Truffe Noire	32€
Pizzetta tomate Buratina, Basilic	29€

Les Pâtes

Pennette cuisinées au basilic, (V.) Tomate cerise et Piquillos	30€
Spaghetti Carbonara, Pancetta	34€
Mezzalune al Limone, Sauge, Ricotta	31€
Gratin de Rigatoni, Truffe noire, voile de Beaufort	39€

(V) - Végétarien

Poissons

Petits Encornets juste saisis, Citronnelle, Condiments carotte ginger	37€
Belle quenelle de Brochet, Homardine, Légumes racines	36€
Poulpe grillé à la plancha, Risotto d'Algues, Citron confit	38€
Tranche épaisse de Flétan braisé, Fenouil, Carotte sanguine, pomme purée	37€
Sole Meunière, Jeunes épinards sautés	50€

Viandes

Foie de Veau fermier rôti Jus vieux Xérès, Pomme Purée	36€
Tartare de Bœuf au couteau légèrement fumé, Pomme Allumettes	37€
Milanaise « Oreille d'Éléphant », Tonnarelli AL Pepperoni Spicy, piquillos	47€
Belle entrecôte Argentine au poivre noir sarawack Carottes Chantenay, Echalotes confites	41€
Côtes d'Agneau grillées, Aubergines fumées, Jalapeños coriandre	39€

Buffet de Desserts et Fromage	17€
-------------------------------	-----