

Notre Carte

(Chef de Cuisine : Patrice Durand)

Bouillons et Soupes

<i>Version d'une Bouillabaisse, Araignée de mer des Côtes européennes, Cuisinée au naturel</i>	29 €
<i>Bouillon clair de Langoustine, Citron rôti, Artichaut poivrade</i>	29 €
<i>Bouillon du Potager légèrement fumé, (V) Petits Ravioli aux Girolles</i>	26 €
<i>Le Potimarron, écume noisette du Piémont</i>	25 €

Entrées

<i>Légumes du marché mijotés en cocotte, Truffe noire (V)</i>	34 €
<i>Chair de Tourteau tout simplement, Pétales d'Avocat</i>	41 €
<i>Belles Langoustines caramélisées à l'unilatérale, Choux en texture, Truffe noire</i>	39 €
<i>Œuf toqué BIO façon Florentine, onctueux Beaufort</i>	29 €
<i>Homard en bouillon d'infusion, servi comme un pot au feu</i>	42 €
<i>Asperges blanches meunière, amandes et crumble</i>	36 €
<i>Le Cardon, la Truffe, la Pomme de terre et l'Œuf parfait</i>	35 €

Pâtes

<i>Petit épeautre façon risotto VERDE fève, cébettes</i>	33 €
<i>Ravioles de racines d'hiver, bouillon clair légèrement fumé</i>	35 €
<i>Pappardelle fraîche, Tomate Basilic, Crème légère</i>	31 €
<i>Risotto carnaroli aux truffes noires, parmesan</i>	43 €

(V) - Végétarien

Poissons

<i>Belle Sole de l'Atlantique caramélisée, A la chair de citron, Jeunes carottes rôties</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>135 €</i>
<i>Queue de Lotte dorée au sautoir, Écrevisse et Pois vert au naturel, sauce Ravigote</i>		<i>39 €</i>
<i>St Jacques rôties et fumées, Crèmeux de Céleri, Beurre Blanc encre de Seiche</i>		<i>42 €</i>
<i>Bar de ligne à la plancha, Poireaux fondants, Coques en émulsion d'huile d'Olive fruitée</i>		<i>46 €</i>
<i>Turbot cuit meunière aux câpres, Légumes rôtis</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>125 €</i>

Viandes

(Viandes d'origine Européenne)

<i>Côte de bœuf Black Pearl</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>132 €</i>
<i>Côte de bœuf Angus de Castille légèrement maturée 25 jours Grenailles « Coin de rue »</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>135 €</i>
<i>Belle Volaille fermière aux Truffes, en deux services, Légumes truffés, Castel franco</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>120 €</i>
<i>Cœur de Ris de Veau en fricassée de cardons de Savoie et châtaignes</i>		<i>42 €</i>
<i>Secreto iberico de Bellota à la plancha, Jeunes Légumes rôtis</i>		<i>39 €</i>
<i>Côtes de veau de Lait en cuisson lente, Pomme purée morilles</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>126 €</i>
<i>Filet de bœuf snacké au poivre noir, Gratiné de pommes de terre et topinambour</i>		<i>46 €</i>

Fromages

<i>Faisselle de la Ferme et sa Crème Epaisse</i>		<i>10 €</i>
<i>Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Montagnes</i>		<i>16 €</i>

Desserts

<i>La Poire cuite au caramel, Amande et Yuzu</i>	<i>17 €</i>
<i>Le Soufflé chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine Royal</i>	<i>17 €</i>
<i>Comme un Mont Blanc, marrons et sorbet Coing</i>	<i>17 €</i>
<i>Le Choux praliné tout noisette du Piémont, Sauce Gianduja</i>	<i>17 €</i>
<i>Le Traditionnel fondant au chocolat, Sorbet Framboise</i>	<i>17 €</i>
<i>Le Cara-Pomme, Sorbet Granny Smith</i>	<i>16 €</i>
<i>L'Ananas tout simplement et son Sorbet</i>	<i>16 €</i>

Crèmes Glacées & Sorbets

14 euros

*Nous préparons chaque jour, selon des méthodes traditionnelles,
des Crèmes Glacées onctueuses et des Sorbets Fruités*

Crèmes Glacées :

Vanille, Pistache, Chocolat Noir, Café

Sorbets :

Fraise, Framboise, Myrtille, Citron jaune

Mangue, Passion