

Menu été

ENTRÉE

Tataki de filet de bœuf cuit cru, pickles de légumes aigres doux

ou

Ceviche retour de pêche, salade tendre d'herbes et jeunes pousses,
vinaigrette aux écorces d'agrumes

ou

Gaspacho de melon au jambon de Savoie, cervelle des canuts et croûtons de pain doré

ou

Royale et tartare de tomate cœur de bœuf, perlé de basilic, pain de campagne grillé **Végétarien**

PLAT

Filet de daurade cuit sur la peau, raviolis de ricotta épinards, crème de cresson

ou

Pavé de thon mi-cuit à la plancha, écrasé de pommes de terre aux olives
et poivrons confits, poêlée de jeunes légumes *(Supplément 8€)*

ou

Ballotine de volaille fermière, rôtie et farcie à la crème de tartufata,
mousseline de pomme de terre au pesto verde

ou

Tournedos de quasi de veau au sautoir, finger de polenta,
tian de légumes provençaux, jus réduit

ou

Risotto crémeux au lait de coco, fricassée de cœurs d'artichauts,
perlé d'huile d'herbes **Végétarien**

FROMAGE

Trio de fromages régionaux, noix et mesclun *(Supplément 8€)*

ou

Fromage blanc, nature, crème ou coulis de fruits *(Supplément 5€)*

DESSERT

Minestrone de fraises de nos régions, parfumé de menthe fraîche

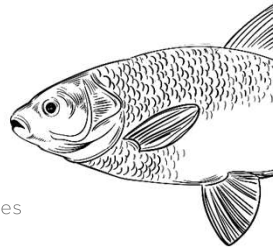
ou

Fine tarte chocolat noir « extra bitter », crème allégée aux framboises

ou

Nougat glacé au miel et pralines roses, coulis de fruits rouges

Summer menu



STARTER

Raw cooked beef tenderloin tataki, sweet and sour vegetable pickles

OR

Fresh Ceviche, aromatic herb salad and baby greens,
citrus peel vinaigrette

OR

Melon gazpacho with Savoy cured ham, "cervelle des canuts" and golden French croutons

OR

Beefsteak tomato tartar, basil pearl, toasted wholewheat bread **Vegetarian**

MAIN COURSE

Sea bream Fillet cooked on its skin, spinach ricotta ravioli, watercress cream

OR

Half-cooked plancha-grilled tuna steak, mashed potatoes with
candied peppers and olives, pan-fried baby vegetables *(Additional Fee 8€)*

OR

Farmers Market Poultry Ballotine, roasted and stuffed with tartufata sauce,
pesto verde potato mousceline

OR

Veal Tournedos sautéed in a pan, fried polenta sticks,
vegetables tian from the provence region and its juice

OR

Creamy coconut milk risotto, artichoke hearts fricassée,
aromatic herb oil **Vegetarian**

CHEESE

Trio of regional cheeses, nuts and mesclun *(Additional fee 8€)*

OR

Cottage cheese, plain, cream or fruit coulis *(Additional fee 5€)*

DESSERT

Local strawberries Minestrone with fresh mint

OR

Delicate dark chocolate "extra bitter" tart, light raspberry cream

OR

Iced nougat with honey and pink pralines, red fruit coulis

Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement. Prix net, service compris.

Dishes are subject to change according to supply constraints. Net price, service included.