

Produits de la Mer

Huîtres "Boudeuse" N°4, David Hervé	Les 6	14,00	Les 12	28
Oysters "Boudeuse" N°4				
Huîtres "Royale" N°3, David Hervé	Les 6	16,00	Les 12	32
Oysters "Royale" N°3				

Assiette "Petrossian" Seul(e) ou à Partager !!! 25

(Tarama Caviar / King Crab de Russie / Œuf de Truite / Filet de Hareng / Salade de PDT au Caviar Séché, Saumon Fumé)

Tasting Plate with "Petrossian Product" : Caviar Tarama / Russian King Crab / Trout Eggs / Filet of Herring with Potato Salad and Dried Caviar / s.salmon

Saumon Norvégien "Bomlo" Fumé, Crème de Raifort à l'Aneth, Cake au Citron Vert 15
Smoked Salmon from Norway, Horseradish and Dill Cream, Lime Cake

Ravioles Artisanales de Homard, Bisque et Crème Pistachée 22
Hand Craft Lobster Ravioli, Bisque & Pistachio Cream

Entrées Froides

Salade de Légumes Croquants, Vinaigrette aux Herbes et Épices (V) 12
Crunchy Vegetables Salad, Herbs & Spices Vinaigrette

Terrine de Canette des Dombes aux Noisettes, Purée d'Oignons Fumés 14
Homemade Terrine of Duckling with Hazelnuts, Smoked Onion Mash

Tartine Grillée de Saint-Marcellin à la Truffe, Salade de Mâche 15
Truffled Saint Marcellin Served on a Thick Slice of Bread, Lamb's Lettuce

Carpaccio de Cerf Mi-Cuit Mariné au Miel, Vinaigrette aux Airelles 18
Deer Carpaccio Marinate with Honey with Cranberries Vinaigrette

Médailles de Foie Gras et son Chutney aux Fruits d'Hiver, Crumble aux Cèpes 19
Duck Foie Gras, Winter Fruits Chutney, Ceps Crumble

Entrées Chaudes

Escargots de Magland (AOP), Gratiné au Beurre d'Ail et Pe Six: 9 Douze: 18
Local Snails from "Magland Village" in Garlic butter

Œuf Cocotte aux Girolles d'Hiver, Sauce Meurette & Mouillettes 12
63°C Egg with Mushroom and Wine Sauce

Mousseline d'Omble Chevalier & Écrevisses, Espuma Crustacés 12
Hot Terrine of Artic Char, Crayfish Coulis

Velouté de Courge "Butternut", Émulsion Noisette (V) 12
Butternut Squash Velouté, Hazelnut Emulsion

Soupe à l'Oignon, Gratinée au Beaufort, Pain de Campagne de Notre Boulanger "Chibon" 9
French Onion Soup

Tarte Fine Reblochon et Tomates, Feuilles de Roquette, Sirop de Balsamique & Huile Pesto 11
Light Pastry Tart with Fresh Tomatoes and Reblochon Cheese, Roquette Salad