

# 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*

## 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*