

Pour sa carte de Printemps 2022 le chef Noël vous propose ses produits du marché

À PARTAGER TO SHARE

Aranchini à la truffe
Black truffle arancini
14

Poulpe de roche à la Galicienne
pommes nouvelles
Octopus & baby potatoes
Espelette pepper
14

Beignets de fleurs de courgettes
fromage frais au basilic
Fried zucchini flowers - basil cheese
15

PATE & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

En Entrée / En Plat

as a Starter / as a Main Course

Risotto à l'italienne à la truffe noire d'hiver
jus de veau
Italian Risotto with black winter truffles
veal juice

29/39

Ravioli de Homard - poireaux fondants
jus de crustacés émulsionné
Lobster ravioli
tender leek - foamy shellfish sauce

22/32

FROMAGES

CHEESE

Assiette de fromages
Platter of cheese
14

LES ENTRÉES

STARTERS

Tartare de betterave jaune
champignons crus
Yellow beet root tartar - raw mushrooms
14

Grosses asperges vertes
sauce Hollandaise - oignons frits
Green asparagus
Hollandaise sauce and fried onions
19

Saumon mariné par nos soins
crème citronnée - salade d'herbes
Homemade marinated salmon
lemon cream - salad
18

Foie gras de canard confit au naturel
Chutney et pain de campagne grillé
Duck foie gras
Chutney and toasted farmer bread
29

Brouillade d'oeufs bio à la truffe noire
Scrambled organic eggs with black truffles
25

Ceviche local - fenouils
jus de comcombre citronné - graines de courge
Mediterranean ceviche - fennel
lemon cucumber juice - pumpkin seeds
24

PLATS

MAIN COURSE

Poisson du Jour de la pêche locale à la fleur de sel
purée de carotte jaune - carottes tempura - sauce grenobloise
Catch of the Day - mashed yellow carrots - carrot tempura
39

Dos de cabillaud cuit sur la peau - pommes fondantes
asperges- petits pois - jus de cosses
Grilled cod - tender potatoes and asparagus - green peas and it's juice
32

Carré d'agneau des Alpes rôti simplement - Jus corsé au thym
pommes de terre grenaille - légumes du marché
Roasted rack of lamb from the Alpes - strong thyme juice - baby potatoes and local vegetables
44

Filet de boeuf - sauce Bordelaise - artichauts violets - pommes grenailles - petits pois
Beef fillet - Bordelaise sauce - artichokes - baby potatoes - green peas
44

DESSERTS

Tarte au citron - sorbet citron vert
meringue craquante
Lemon tart
14

Pavlova aux fruits frais - parfum Jasmin
Seasonal fruit pavlova - jasmine fragrance
14

Crème caramel pour 2
Caramel custard for 2
24

Tartelette au chocolat - chantilly vanillé
cacahuètes caramélisées
Chocolate tart - vanilla whipped cream
caramelized peanuts
14

Certains plats ou garnitures peuvent changer selon le marché du jour
Some dishes or side dishes may change according the daily market

