

Menu de saison

Entrées

Tataki de bœuf (France)

Sauce vitello tonnato, légumes pickles

Beef tataki, vitello tonnato sauce

Sour vegetables

Ou

Saumon gravlax et haddock

Guacamole et légumes croquants

Gravlax salmon and haddock

Guacamole and raw vegetables

Plats

Dos de bonite, crémeux de chou-fleur

Sauce chimichurri, sucrine grillée

Bonito, cauliflower cream

Chimichurri sauce and grilled sucrine

Ou

Risotto à la truffe / Truffle risotto

Ou

Magret de canard (France) Laque miel soja

Purée de patates douces et fruits de la passion

Duck breast (France), soft spices

Mashed sweet potatoes and passion fruit

Entrée, plat et dessert : 39 euros

Entrée et plat : 37 euros

Plat et dessert : 34 euros

Menu Avenio

Entrées

Terrine de foie gras de canard (France)

Chutney poire- coing- Pain Bio de campagne

Duck foie gras, chutney of pear and quince

Ou

Œuf parfait, émulsion de champignons à la truffe

Epinards et copeaux de truffe fraîche

Soft boiled egg, foam of mushrooms and truffle

Spinach and pieces of truffle

Plats

Escalope de lotte,

Flan de poireaux au curry Breton

Beurre de coquillages au caviar de hareng

Monk fish leek stew pudding in curry Breton

Shellfish sauce in caviar of herring

Ou

Selle d'agneau rôtie (France), panoufle confite

Ecrasé de pommes de terre au beurre de ciboulette

Jus de viande à l'ail noir

Lamb roasted Mashed potatoes in ciboulette butter

Meat juice in black garlic

Entrée, plat et dessert : 49 euros

Entrée et plat : 47 euros

Plat et dessert : 44 euros

Desserts

Assiette de fromages et chutney

Cheese and chutney

Saint Marcellin affiné

Refine Saint Marcellin cheese

Mousse pomme au four,

Sauce et glace caramel beurre salé

Baked apple mousse, caramel coulis and ice cream

Chocolat- orange

Tuile croustillante, mousse légère

Coulis et zestes d'orange confite

Orange and chocolate, orange coulis and zest

Crunchy biscuit

Mont Blanc glacé, éclats de meringue

Coulis myrtille

Frozen Mont Blanc, pièces of meringue

Blueberry coulis