



La carte est fournie à titre informatif.  
Nous élaborons ensemble un menu personnalisé, en fonction de vos goûts et préférences.  
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à me contacter.

#### Amuses-bouches :

Raviolis à la ricotta et épinard.  
Ceviche de maigre, lèche du tigre.  
Crèmeux de chou-fleur Du Barry, gelée d'herbes, truite fumée.  
Artichaut poivrade en barigoule safranée, quenelle de fromage de chèvre aux herbes.  
Blanc manger d'asperges vertes, sabayon agrumes.  
Croustillant de paleron de bœuf, jus truffé.  
Panna cotta au parmesan, tomates, réduction de vinaigre balsamique.  
Tartare de filet de bœuf mariné façon gravlax, caviar et condiment.

#### Entrées :

Vitelotte tonnato, olive, câpres et parmesan.  
Demi-homard poché au court-bouillon, salade coleslaw et pickles.  
Truite de Savoie à la parisienne, petits légumes liés d'une mayonnaise.  
Œuf de poule poché, jus à la Mondeuse et condiment d'une meurette.  
Asperges vertes, pickles de moutarde, condiment verdé.  
Velouté de choux fleur façon Dubarry, crème montée à la truffe.  
Marbré de foie gras artichaut, gelée de canard au Porto, brioche toastée.  
Chair de tourteau à l'aneth et piment d'Espelette, avocat, mayonnaise curry.

#### Plats :

Risotto carnaroli crèmeux au parmesan, artichauts, jus de volaille rôti.  
Pièce de veau au sautoir, rouleau de pomme de terre, carotte fane glacé et Sarrasin, jus de veau à l'angustura.  
Selle d'agneau mariné à la bière de Savoie, petit épeautre au jus, pousse d'épinard.  
Suprême de volaille fermière rôti au beurre de châtaigne, champignons, polenta croustillante.  
Filet de bœuf au sautoir, appétit ciboulette, butternut façon boulangères truffé.  
Rouget parfumé à la coriandre et gingembre, aubergine grillée, condiments baba ganousch, jus de veau.  
Filet de bar à l'unilatéral, tian de légumes provençal, jus de volaille rôti.  
Saint-Jacques poêlées, risotto carnaroli safrané, salicorne et roquette.

### Desserts :

Tiramisu au citron et limoncello, gel citron.

« Crozilait » à la vanille bio de la réunion, Myrtille et meringue.

Tartelette au chocolat noir et fruits de la passion, coulis exotique.

Croustillant de kadaïf, grenade, ganache à la fleur d'oranger, glace au lait d'amande.

Meringue, crémeux citron, biscuit breton, gel citron.

Tartelette agrumes, crémeux au sésame noir.

Cheesecake à la fleur d'oranger et yuzu, granola de fruit sec.

Mille-feuille wasabi pamplemousse, sorbet citron.