

Au Billet



Les Planches /17€



Du **Charcutier** /sélection de salaisons d'artisans




Du **Fromager** /sélection de fromages locaux ...ou pas



Les Grosses Pièces (à partager ...ou pas)

Côte de Bœuf /VF 69€



Avec Os à Moelle au Thym 15€

Camembert Roti Flambé au MARC 37€



Le Caviar



Caviar Perle Noir 30gr 65€

Supplément Truffe Mélanosporum 15€



Programme Cuisine

Œuf frit Meurette

Tartine Gorgonzola / Miel de Sarasin de Germaine /Date

Cassolette de truite fumé aux poireaux
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Fregola Sarda aux Moules safranées

Poutine porc effiloché Ratafia / Tomme de Savoie
(Supplément 5€)

Foie de Veau / pommes confites

(sélection de Fromages 8€)

Mousse au chocolat / choucou / sauce caramel et tuile chocolat

Poire pochée au vin rouge et aux épices / crumble / glace et sauce caramel

Baba / sirop au rhum / brunoise de fruits ananas kiwi et Chantilly

(accord Ratafia 12 €)

Entrée/Plat/Dessert 42€

Entrée /Plat ou Plat/Dessert 39€

Au Billet

Les Planches /17€

Butcher /cured meat selection

Cheese /local cheese board

Les Grosses Pieces (à partager ...ou pas)

Rib of beef /VF 69€

Thyme Marrow Bones 15€

Camembert Roti Flambé with MARC 37€

Le Caviar

Black Pearl Caviar 30gr 65€

Melanosporum Truffle Supplement 15€

Deep Fried egg Meurette Sauce

Large Gorgonzola and Honey toast
(Supplément Caviar Oscietre 15€)

Truit and leaks cassolette

Fregola Sarda mussels showder

Pulled Pork Poutine with ratafia / Tomme de Savoie
Supplément 5€

Veal liver / candied apple

(Cheese Board 8€)

Chocolate mousse / chou chou / caramel sauce and chocolate tile

Pear poached in red wine and spices / crumble / ice cream and
sauce caramel

Baba / rum syrup / fruit brunoise, pineapple, kiwi and whipped
cream

(Accord Ratafia 12 €)

Programme Cuisine

Starter/Main/Dessert 42€

Starter/Main or Main/Dessert 39€