

CARTE HIVER N°33

Suggestions de saison

Pour l'apéro* :
Planchette de viande séchée de cerf et de saucissons secs de gibier 35.00

Plins piémontais 35.00

De chez Angelucci's farcis ricotta et truffe blanche, sabayon truffe noire et jeunes pousses d'épinard

Noix de Saint-Jacques 49.00

Sauvages, françaises, escalopées comme un carpaccio et juste "voilées" sur une tartelette de poireaux, jus court de crustacé au parfum de lard de chez Porchet et mousseline de céleri

Belle côte de Porc 43.00

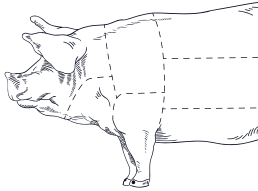
Du Pays de la charcuterie Porchet, sur sa couenne, cuite à basse température puis rôti au thym, pommes grenailles et légumes racines braisés

Double côte de Veau 600 grammes 74.00 p.p.

Du Pays, de chez Nardi, rôtie aux cacahuètes et escalopes de foie gras poêlées, jus corsé, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché pour 2 pers.

Agnolotti 36.00

De chez Angelucci's au bœuf braisé, jus réduit à la sauge et pickles de courge



Spécialités de la maison



Assiette Scandinave

Gravadlax et tartare de saumon

1/2

19.50

1/1

36.00

Gravadlax

Saumon mariné

19.50

36.00

Tartare

De saumon aux saveurs nordiques

19.00

32.00

Duo de harengs marinés

Poivre de la Jamaïque et oignon / aneth façon pickle

19.50

Anders Ahlgren a apporté un savoir-faire et une note particulière du Nord dans certains plats. Des recettes transmises par sa grand-mère, Emma. Ces spécialités de la maison sont développées à partir d'une qualité supérieure de saumon, soit un saumon Label Rouge d'Ecosse.

Le Gravadlax, notre saumon mariné, repose 5 jours avec une recette typiquement suédoise. Nous proposons aussi les harengs marinés et le tartare de saumon aux saveurs nordiques. Ces spécialités sont servies à chaque fois avec notre fameuse sauce scandinave à base de moutarde douce (Hovmästarsås) et accompagnées de pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth (stuvad potatis). Bon appétit!

Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-

Entrées

Mesclun de salade 9.90

Pousses du marché, vinaigrette maison, mélange de graines

Fraîcheur du marché 13.50

Carpaccio de colrave cru et betterave confite au sel, huile de noix du moulin de Sévery

Douceur hivernale 18.00

De potimarron au lait d'amande, graines de courge et rosettes de Tête de Moine AOP

Pâté Richelieu 19.50

Au cœur de foie gras, farce savoureuse de veau et pistache du Petit Encas à Etagnières, réduction betterave-sésame et pickles maison

Véritables Ravioles 19.00

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

Os à Moelle 19.50

2 os à moelle coupé dans la longueur, crispy oignons et saladine du marché

Œuf parfait (en entrée) 22.00

De la ferme de Pampigny, sabayon à la truffe noire et croûtons dorés

Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-

Tous nos pains sont au levain et fabriqués artisanalement par la Boulangerie Bread Store

Par souci d'écologie, nous vous proposons de l'eau minérale qui provient de notre réseau, elle est filtrée, gazéifiée et mise en bouteille par nos soins.

1 litre 7.50

0,5 litre 4.50

Plats

Véritables ravioles 29.00

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

Pavé de Loup de Mer 69.00

Sauvage, pêché à la ligne de l'Atlantique Nord-Est, rôti sur sa peau, émulsion de champagne et caviar n°103 Oona des Alpes suisses, puck de céleri glacé

Côte de Boeuf 850gr. 69.00 p.p

De la Boucherie Nardi, rassié 1 mois sur os pour 2 personnes sauce Béarnaise, frites, légumes du marché et sélection de sels

Tournedos 49.00

De filet de bœuf, sauce aux morilles, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Coquelet entier 36.00

De Gruyère, charcuterie Porchet rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites (min. 25 minutes)

Entrecôte Parisienne 35.00

De Boeuf, sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché

Filet mignon de Pata Negra "Bellota" 49.00

De chez Luma cuit à basse température sous-vide, sauce aux éclats de truffe noire, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Desserts

Sélection de fromages 18.00

frais et affinés du moment

Crème brûlée vanille 10.00

Cheese cake 12.00

Du moment et biscuit spéculos

Mi-cuit 14.00

Chocolat noir et fèves de Tonka et son caramel beurre salé, boule de glace vanille

Cracahuète 15.00

Crémeux cacahuète et mousse chocolat, sur un croustillant spéculos

Sorbets et glaces maison 4.20.-

Fraise, Framboise, Citron, Pomme, Vanille

Arroser le sorbet, c'est aussi possible!

Tous nos desserts sont réalisés et pensés avec passion par notre Chef pâtissier Romain Gonzalez