

Les Salades

Prix en euros

Entrée Plat

Insalata : Salade, Tomates anciennes, Burrata, Huile de Truffes Jambon Cru, Gressins, Parmigiano, Pesto <i>Salad, Tomatoes, Burrata, Truffle oil, Raw ham, Fatteners, Parmigiano, Pesto</i>	12.00	19.00
Aravis : Salade, Toast de Reblochon fermier au lard, Coppa, Tomate, Vinaigrette à l'huile de Noix <i>Salad, Toast de Reblochon fermier au lard, Coppa, Tomato, Walnut Oil Vinaigrette</i>	10.50	17.50
Estivale : Salade, Gravlax de Truite Maison, Crevettes Aigre Douce aux Agrumes <i>Salad, Homemade Trout Gravlax, Sweet Sour Shrimp with Citrus</i>	12.50	19.50
Caprine : Toast de Chèvre, Lard aux épices douces, Viande séchée Noisettes, Graines de Courge <i>Goat Toast, Sweet Spice Bacon, Dried Meat, Hazelnuts, Squash Seeds</i>	9.50	17.00

Les Entrées

Os à Moelle Gratinés à la Fleur de Sel <i>Browned Marrow Bone Has The Flower Of Salt</i>	12.50
Gravlax de Filet de Truite Maison sauce yahourt aux herbes fraîches, <i>Servi avec son verre de Vin Blanc (Offert)</i> <i>Home made Gravlax Trout, Yogurt sauce and Fresh Herbs, Served with a glass of white wine OFFERED</i>	18.00
Gaspacho de Légumes Frais du Moment <i>Fresh vegetable Gaspacho of the Moment</i>	11.50
Cassiolette d'Escargots en Persillade & Croûtons <i>Cassiolette of Snails in Persillade & Croutons</i>	14.00
Ardoise de Charcuterie <i>Charcuterie Board A Selection Of Cooked And Cured Meats</i>	14.00
Foie Gras de Canard « Maison » <i>Servi avec son verre de Vin Blanc (Offert)</i> <i>Duck Foie Gras Homemade Served with a glass of white wine OFFERED</i>	24.00

Poke Bowl

Gravlax de Truite : Riz Vinaigré, Crudités & Légumes Frais, Wakamé, Gravlax de Truite <i>Vinegar Rice, Raw Vegetables & Fresh Vegetables, Wakamé, Gravlax</i>	21.00
Végétarien : Riz Vinaigré, Crudités & Légumes Frais, Wakamé, Tofu <i>Vinegar Rice, Raw Vegetables & Fresh Vegetables, Wakamé, Tofu</i>	18.00