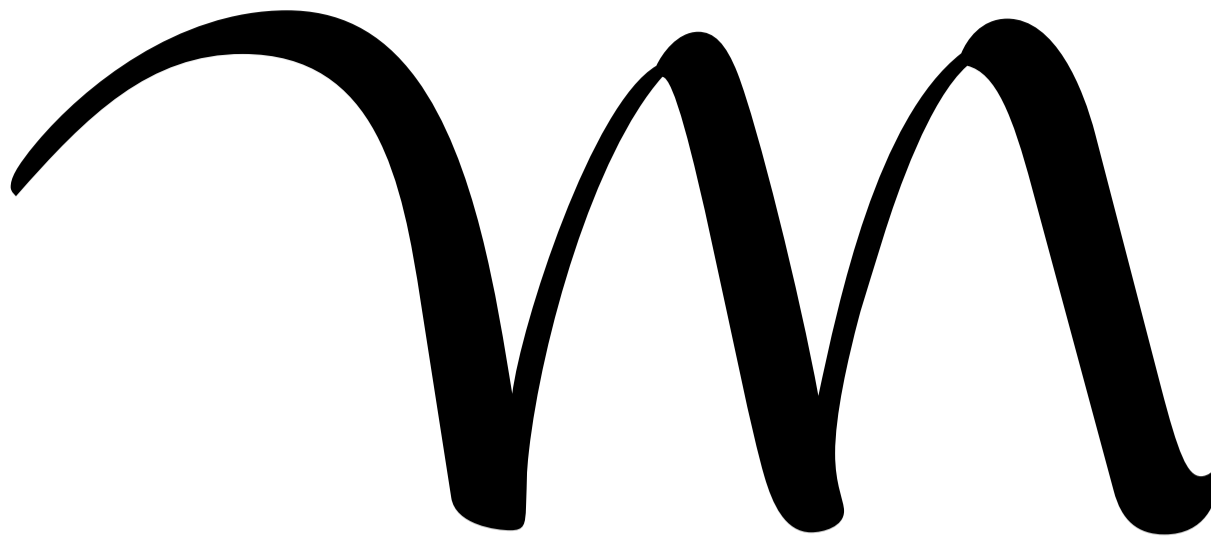


LA BRASSERIE



Les Entrées *Starters*

Velouté de panais à la française, lard paysan, foie gras de canard, croutons et Beaufort
French parsnip soup, bacon, duck foie gras, croutons and Beaufort cheese

Saumon en gravelax, oeuf mimosa, oeufs de truite et huile vierge
Gravelax salmon, mimosa egg, trout roe and virgin oil

Salade de lentilles tièdes truffée, oeuf de caille poché, émulsion de diot de Savoie
Warm lentil salad with truffles, roasted quail egg, Savoy diot emulsion

Six Huîtres Marennes-Oléron (+6€)
Six Marennes-Oléron oysters

Cannellonis farcis au potimarron, butternut et courge, crème de panais rôti, tempura de patate douce aux épices
Cannelloni stuffed with pumpkin, butternut and squash, roasted parsnip cream, sweet potato tempura with spices

Les Plats *Main courses*

Noix de St-Jacques, fondue de poireaux et sabayon gratiné
Scallops, leek fondue and sabayon

Dos de turbot rôti au four, chips de pain, beurre blanc aux échalottes (+6€)
Roasted turbot steak, bread chips, shallot beurre blanc

Pavé de truite saumonée en croûte de fines herbes, risotto aux fruits de mer, bisque de langoustine
Herb-crusted salmon trout steak, seafood risotto, langoustine bisque

Entrecôte (350g) à la plancha, os à moelle, pommes dauphines et sauce béarnaise (+6€)
Grilled entrecôte (350g), marrow bone, pommes dauphines and Béarnaise sauce

Parmentier de canard confit et foie gras, petits légumes et sucrine
Parmentier of duck and foie gras, vegetables and sucrine

Côte de veau rôtie, mousseline de pommes de terre, champignons de Paris et morilles, jus corsé
Roasted veal chop, potato mousseline, mushrooms and morels, strong jus

Fricassée de rognons de veau, réduction de Porto, gratin de potimarron au Beaufort
Veal kidney fricassee, Port wine reduction, pumpkin gratin with Beaufort cheese

Le hamburger *M* : steak de boeuf, oignons confits, cheddar, lard fumé, condiments, frites maison
"M" Burger: beef steak, candied onions, cheddar cheese, smoked bacon, condiments, homemade French fries

Cannellonis farcis au potimarron, butternut et courge, crème de panais rôti, tempura de patate douce aux épices
Cannelloni stuffed with pumpkin, butternut and squash, roasted parsnip cream, sweet potato tempura with spices

Le Chariot des desserts *Desserts Trolley*

Menu complet : 59.00€ TTC

Deux plats : 49.00€ TTC

Un plat : 39.00€ TTC

Service compris