



## Table d'Hôte - 39

### Une entrée et plat

*One appetizer and one main course*

---

Soupe de saison - 15

*Seasonal soup*

Œuf parfait, crème de topinambours, champignons sauvages poêlés, brioche toastée - 16

*Egg parfait, Jerusalem artichokes cream, pan-fried wild mushrooms, toasted brioche*

Burrata, purée de betterave, noix de pins et betteraves, pesto de tomates séchées- 19

*Burrata, beet puree, pine nuts and beet, sundried tomatoes pesto*

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, pickles de shimeji, moutarde, basilic - 16

*Beef carpaccio, parmesan shavings, shimeji pickles, mustard and basil*

Sashimi d'hiramasa, clémentine, mayonnaise yuzu, caviar de truite et tuile à l'encre de seiche – 23 table d'hôte + 5

*Hiramasa sashimi, clementine, yuzu mayonaise, trout caviar, and squid ink tuile*

---

Salade niçoise au tataki de thon, tomates, olives, fèves, œuf dur, anchois, radis, poivrons rôtis, concombres - 27  
*Niçoise salad with tuna tataki, tomatoes, olives, broad beans, hard-boiled egg, anchovies, radishes, roasted peppers, cucumbers*

Salade frisée aux lardons, vinaigre de framboise, œuf poché et noix de Grenoble- 24

*Frisee salad with bacon, raspberry vinegar, poached egg and walnuts*

Filet d'omble chevalier, polenta, topinambours, salsifis et sauce vierge - 30

*Artic char filet, polenta, Jerusalem artichokes, salsifys and sauce vierge*

Canard confit, ragout de haricots blancs en cassoulet, lard - 30

*Duck confit, white beans stew like a Cassoulet, bacon*

Bavette de bœuf, gratin dauphinois, pleurotes et sauce à l'échalote - 28

*Flank steak, gratin dauphinois, oyster mushrooms and shallot sauce*

Tortellini ricotta et champignons, crème de parmesan, champignons poêlés, parmesan - 26

*Ricotta and mushrooms tortellini, parmesan cream, pan seared mushrooms, parmesan*

Burger de porc effiloché sauce barbecue, coleslaw aux herbes, parmesan, frites - 29

*Pulled pork burger with bbq sauce, herb coleslaw, parmesan, fries*

Tartare de thon, shiitake, échalotes au vin blanc, mayonnaise au miso, ponzu, salade et frites - 29

*Tuna tartare, shiitake, shallots in white wine, miso mayonnaise, ponzu, salad and fries*

Tartare de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, salade et frites - 27

*Beef tartare, pesto, parmesan shavings, pine nuts, salad, and fries*

---

Café gourmand - café ou thé avec un trio de mignardises - 10

*Café gourmand – coffee or tea with sweet treats trio*