

CARTE DES MENUS

À LA  
**DEMI—LUNE**  
CHARDONNE

CARTE DES MENUS



## MENU VÉGÉTARIEN

---

### ENTRÉE

DÉCLINAISON DE BETTERAVES  
CRUES, CONFITES ET EN SABAYON

### PLAT

RISOTTO AUX MORILLES / TRUFFES (À CHOIX)  
CHOUX POINTU ÉTUVÉ AUX POMMES, PURÉE DE CÉLERİ

### DESSERT

CHEESECAKE À LA PISTACHE

57.- PAR PERSONNE / 3.- DE PLUS SI RISOTTO À LA TRUFFE

67.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS (3.- DE PLUS POUR LA TRUFFE)

74.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS (3.- DE PLUS POUR LA TRUFFE)



## MENU POISSON

---

### ENTRÉE

#### GRAVELAX DE TRUITE

CRÈME À L'ESTRAGON & SALADE DE MESCLUN

### PLAT

#### FILET D'OMBLE DE FONTAINE

POMMES DE TERRE VITELLOTTE, LÉGUMES DE LA FERME, SAUCE HOMARDINE

### DESSERT

#### CHEESECAKE À LA PISTACHE

66.- PAR PERSONNE

76.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

83.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS



## MENU VIANDE

---

### ENTRÉE

**TARTARE DE VEAU AUX CONDIMENTS / TRUFFES  
CÂPRES. CORNICHONS, HUILE D'OLIVE**

### PLAT

**ENTRECÔTE PARISIENNE DE BOEUF RASSIE  
SAUCE AUX ÉCHALOTES, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE LA FERME**

### DESSERT

**CHEESECAKE À LA PISTACHE**

**66.- PAR PERSONNE / 6.- DE PLUS SI TRUFFE**

**95.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS (6.- DE PLUS SI TRUFFES)**

**102.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS (6.- DE PLUS SI TRUFFES)**

