

Le 205

ENTREES


11 €

Tataki de thon aux agrumes, salade de pois chiches aux herbes
Citrus-marinated tuna tataki, herb-seasoned chickpea salad


Saucisson de Murçon en brioche, sauce au porto
Murcon sausage in brioche, with port sauce

Le chèvre frais en cannelloni aux herbes et noisettes, betterave acidulée

Fresh goat cheese in cannelloni with herbs and hazelnuts, served with tangy beets

 Asperges blanches juste tiédies, vinaigrette au mimosa d'oeufs, espuma à l'huile d'olive
Lightly blanched white asparagus, mimosa egg vinaigrette, olive oil espuma

Œuf parfait, velouté de petits pois, lardons et oignons grelots
Perfect poached egg, cream of pea soup, bacon bits, and pearl onions

 Plat végétarien ou option végétarienne

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.

Le 205

PLATS

23 €

La poitrine de veau confite, sauce barbecue maison, composée de choux rouge à la bière du Mont Blanc

Confit veal breast with homemade barbecue sauce, served with red cabbage braised in Mont Blanc beer

Quenelle de brochet croustillante, sauce curry-coco, courgettes rôties


Crispy pike quenelle with coconut curry sauce and roasted zucchini

Pavé de truite de Saint Savin, ragoût de fèves au citron confit, asperges vertes, fumet de poisson aux herbes

Local trout fillet, broad bean stew with candied lemon, green asparagus, and herb-infused fish stock

La canette, maïs en déclinaison, sauce aigre douce au romarin

The can, corn in various forms, sweet-and-sour sauce with rosemary

-  Fregola sarda au parmesan, cuite comme un risotto, fricassée de légumes printaniers, pesto d'ail des ours
Sardinian fregola with Parmesan, cooked risotto-style, with a fricassee of spring vegetables and wild garlic pesto

 Plat végétarien ou option végétarienne

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.



Le 205

DESSERTS

11 €

Assiette de fromages de nos régions
Cheese platter from our regions

Le Paris-Dolomieu, praliné et noix de Grenoble
Paris-Dolomieu, praline and walnuts

Le chocolat Satilia sous toutes ses formes, rafraîchi à la mangue et
au fruit de la passion
Satilia chocolate in all its forms, with a refreshing twist of mango and
passion fruit

Salade de fruits rouges et mousse de yaourt de la ferme des
Bergeronnettes, spéculos et sorbet
Red fruit salad with yogurt mousse from La Ferme des Bergeronnettes,
speculoos cookies, and sorbet

Baba au limoncello, chantilly aux herbes de citron vert
Limoncello Baba with lime-infused whipped cream

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.