



## A Partager

Le jambon bellota Ibérique Cebo	50 g	16 €.	Le Croque'N Truffe	15 €
Servi avec sa baguette toastée	100g	28 €	Jambon blanc à la truffe & béchamel truffée	
L'Os à Moelle		14 €	Les Gambas Croustillantes (6 pièces)	18 €
Fleur de sel des Salines de Bex & baguette toastée			Mayonnaise Sriracha	

## Pour Commencer

L'Abondance Fermier AOP	17 €	L'Œuf parfait Bio de Marin	15 €
En tacos, poires, noix & Viande séchée		Crème de cèpes, poêlée de girolles & jambon Ibérique	
Le Foie-gras de Canard	19 €	Le Faux-filet Holstein	18 €
Mi cuit en coque caramélisée, fraises des Bois		Légèrement fumé en carpaccio & huile de noisette	
Les Saint Jacques	19 €	La Truite du Jura	18 €
En carpaccio, sauce Ponzu truffée, sésame yuzu		En tiradito « Leche del Tigre »	

## A Suivre

### Nos Plats signatures.....

L'Ombre Chevalier	31 €
En filet rôti sur sa peau, émulsion à la Roussette de Savoie, poireau fumé & riz basmati	
La Pomme de Ris de veau	37 €
Dorée au beurre, sauce crémeuse aux girolles & Polenta truffée	
La Polenta Gourmande (plat végétarien)	26 €
Crémeuse à la truffe, poêlée de girolles en persillade	
L'Épaule d'Agneau de lait	34 €
Tendrement cuite, jus au thym & polenta truffée	
Servie pour 2 personnes/ prix par personne	

### Nos Plats cuits au Grill Robotayaki.....

La Poitrine de Cochon du Cantal	28 €
Purée de potimarron, sauce BBQ du chef & polenta truffée	
Les Gambas « Black Tiger »	29 €
Curry vert au lait de coco, maïs & riz basmati	
Le Paleron de bœuf Angus de Castille	30 €
Servi avec frites fraîches & sauce Béarnaise	
Le Filet de bœuf	36 €
Servi avec frites fraîches & sauce Béarnaise	
L'Escalope de Foie gras poêlée	+ 7 €
Pour les gourmands, possibilité de la rajouter à votre plat	

## Les Sides

Les Frites fraîches	7 €
La Polenta truffée	8 €
Le Mesclun de Salades	5 €
Le Potimarron en purée & rôti	6 €

## Pour les Gattions

La Brochette de poulet fermier & frites fraîches	
Petite Vache à la glace vanille	17 €

La Carte a été élaborée par le Chef Loïc Grillet.

La liste des Allergènes est disponible sur demande.

Tout couvert sans repas est facturé 10 €.

Prix net & service compris