

Sur La Montagne *by Greg and Clo*

Les entrées :

- Velouté de butternut, perles et huile de truffe. 12 €
- Terrine du moment, légumes pickles, pain grillé. 14 €
- Œuf parfait, crème de topinambour, foccacia toastée, jambon ibérique Bellota. 16 €
- Salade Caesar à notre façon : cœur de romaine, croutons, Grana Padano, poulet mariné citron/gingembre, véritable sauce Caesar. 17 €
- Carpaccio de bœuf Holstein maturé et fumé, pecorino sardo, roquette. 17 €
- Tataki de thon sauce soja/gingembre, légumes croquants. 19 €

Les plats :

- Véritable tartare de bœuf charolais au couteau. 19 €
- Boudin noir de Bigorre, écrasé de pommes de terre et pommes fruits. 21 €
- La pêche du jour, écrasé de pommes de terre, beurre aux condiments façon niçoise. 23 €
- Joue de bœuf Black Angus (IR) braisée au vin rouge écrasé de pommes de terre. 24 €
- Gambas sauvages justes grillées, noisettes et bacon ibérique, puntalette au jus de carcasses 29 €
- Risotto à la Truffe noire, Chanterelle et moëlle de boeuf. 35 €
- Bavette de boeuf Wagyu blackmore grade 9+, espuma de polenta et champignons. 45 €
- Le Mont d'or : Notre boîte chaude accompagnée de charcuterie de pays, pommes de terre et salade verte (800g de plaisir) pour 2 pers. 27 €/pers

Les desserts :

- Panna cotta vanille, caramel au beurre salé. 7 €
- Moelleux au chocolat noir, crème anglaise maison. 8 €
- Finger exotique : mangue, passion, noix de coco. 8 €
- Sablé breton façon « lemon curd » au citron de bergamote. 10 €
- Cheese cake vanille et son cœur coulant au marron 10 €
- Banoffee (sablé breton, caramel beurre salé, bananes flambées et chantilly italienne) 10 €
- Assiette de fromages de Montagne 12 €

Sur La Montagne *by Greg and Clo*

Fine dining

Starters :

- Cream of butternut soup, pearls and truffle oil. 12 €
- Terrine of the moment, pickles vegetables, toast. 14 €
- Perfect egg, Jerusalem artichoke cream, toasted foccacia, Iberian ham Bellota. 16 €

- Caesar salad in our way: Roman heart, croutons, Grana Padano, marinated lemon / ginger chicken, real Caesar sauce. 17 €
- Smoked and smoked Holstein beef carpaccio, pecorino sardo, arugula. 17 €
- Tuna Tataki with soy sauce / ginger, crunchy vegetables. 19 €

Main course :

- Real Charolais beef tartare. 19 €
- Bigorre black pudding, crushed potatoes and fruit apples. 21 €
- The catch of the day, crushed potatoes, butter with Niçoise condiments. 23 €
- Black Angus Beef Cheek (IR) braised in crushed red wine with potatoes. 24 €
- Grilled wild prawns, hazelnuts and Iberian bacon, puntalette with carcass jus. 29 € -
Risotto with mushrooms, marrow and black Truffle 39 €
- Blackmore grade 9+ Wagyu beef bib, polenta espuma and mushrooms. 45 €
- Le Mont d'Or: Our hot cheese box accompanied by country cold cuts, potatoes and green salad (800g of pleasure) for 2 pers. 27 € / pers

Deserts :

- Panna cotta vanilla, salted butter caramel. 7 €
- Moelleux with dark chocolate, homemade custard. 8 €
- Exotic finger: mango, passion, coconut. 8 €
- Shortbread Breton way "lemon curd" with lemon bergamot. 10 €
- Cheese cake vanilla and her heart running brown 10 €
- Banoffee (Breton shortbread, salted butter caramel, flamed bananas and Italian whipped cream 10 €
- Mountain cheese plate 12 €

Home made food with fresh products !