

# 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 €
- Oeuf parfait, crème de topinambour et jambon ibérique Bellota. 16 €
- Salade Caesar à notre façon : cœur de romaine, croutons, Grana Padano, poulet mariné citron/gingembre, véritable sauce Caesar. 17 €
- Tataki de thon sauce soja/gingembre, légumes croquants. 19 €
- Carpaccio de boeuf Holstein maturé et fumé. 21 €

## **Les plats :**

- Véritable tartare de bœuf charolais au couteau. 19 €
- Risotto aux champignons et à la moelle. 21 €
- La pêche du jour, écrasé de pommes de terre, beurre au condiments façon niçoise. 23 €
- Joue de bœuf Black Angus (IR) braisée au vin rouge écrasé de pommes de terre. 24 €
- Poitrine de veau (FR) parfumée à la truffe, purée de topinambour, carottes confites. 26 €
- Gambas sauvages justes grillées, noisettes et bacon ibérique, puntalette au jus de carcasses. 29 €
- Entrecôte Yorkshire Angus (UK), espuma de polenta et champignons. 35 €

## **Les desserts :**

- Pana cotta vanille, caramel au beurre salé. 7 €
- Moelleux au chocolat, crème anglaise maison. 7 €
- Verrine exotique : mangue, passion, noix de coco. 8 €
- Sablé breton façon « lemon curd » au citron de bergamote. 8 €
- Assiette de fromages de Montagne 8 €