Un assortiment en Apéritif

Salaisons artisanales de la Maison Baud,
Villaz, Haute Savoie

Ou

Plateau mixte de fromages & de charcuteries

Une assiette est conseillée pour 2 personnes
12.90€

Le BLB c'est :

Un sourcing maîtrisé
Des produits frais, bruts provenant en partie directement des agriculteurs & des éleveurs locaux,
Principalement acquis en petits volumes & travaillés selon l'inspiration du moment
Cuisinés en plats éphémères.

Les propositions et inspirations vous sont annoncées par le personnel de salle, à chaque service

Que ce soit pour un régime & une préférence de gout,
Notre équipe se fera un plaisir de répondre à votre souhait

A votre service

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gluten œufs crustacés mollusques poisson arachides lait moutarde fruits à coques soja sésame céleri lupins

Carte

Entrée

Filet de Perdrix (Picardie Venaison, Compiègne) faisandé, mariné & fumé, 14,00€

Condiment pesto pistache & ail noir de la Maison Boutarin,

Pomme du verger de M Roucou à la liqueur de calvados « Cœur de Breuil »

Œufs 2 la ferme de Briquemesnil-Floxicourt 12,50€

Jaunes confit sucré/ salé, consommé de poule, piment frais Antillais, légumes du marché, verveine du Maroc

Poisson de la criée (pêche) 12.50€

Plat

Bar-de-Ligne (hors Formules) sauce & garniture du moment 40.00€

Pêche Atlantique Nord-Est, Zone 27.

Filet de bœuf Haut-de-France fumé (hors Formules) 38.00€

Jus demi-glace maison assaisonnement éphémère, mille-feuille de Pomme de Terre

Poisson de la criée (pêche) 24,00€

Proposition du Marché (viande française) 24,00€

Porc Francilin mariné miel thym, poivre rouge, jambon de pays, 22,00€

Sauce « marinade vierge & piquante d'une cuisson à la broche », mille-feuille de Pomme de Terre

Formules (hors filet de bœuf et hors bar-de-ligne) :

Formule 28€ uniquement le midi / du mardi au vendredi (ni week-end / ni jours fériés)

Entrée / plat ou Plat / Fromage ou dessert

Menu Bistro

Entrée / plat / dessert 38€

Entrée / plat / fromage / dessert 46€

Enfant (hors filet de bœuf et hors bar-de-ligne)

Plat à composer avec les choix de la Carte 15€

Le Dessert en taille classique

Gluten œufs crustacés mollusques poisson arachides lait moutarde fruits à coques soja sésame céleri lupins

Dessert

Fromages

Sélection de Christelle « Un Jour à La Campagne » à Camon

Fromages de chèvre de Manuela et Olivier « La chèvrerie des Farfadets » à Belleuse

Beurre fermier, de la famille Avet « Douceur de Lait » à Eplessier (vaches de race Prim'Holstein)

12.90€

Inspiration Chocolat

Truffes de chocolat au safran de la Baie de Somme (Weiss 67%)

Ganache (Valrhona Guanaja 70%)

Lait, crème crue fermière « Douceur de Lait » & sucre à la cannelle, confits quatre heures

Pâte brisée

14.00€

Inspiration Fruit

Poire de la région

Guimauve givrée aux agrumes (zeste yuzu & bergamote de Nice)

Mousse vanille Bourbon

Massepain tonka au vinaigre de Banyuls et citron jaune

12.90€

Soufflé Glacé au Génépi des Pères Chartreux

Assemblage d'une meringue Italienne, d'un sabayon & d'une crème chantilly à la liqueur de Génépi

Meringue Suisse anisée

Liqueur de Génépi au verre

12.90€

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gluten œufs crustacés mollusques poisson arachides lait moutarde fruits à coques soja sésame céleri lupins