

- LES ENTREES -

King Plate A partager 55 €

Ceviche de bar leche de tigre, sashimi de thon, Houmous, foie-gras de canard maison, friture de Joels, rillette de truite, jambon et viande séchée maison fabriqués par nos soins aux Gentianettes

Sashimi de Thon 19 €

Sauce ponzu, Mascarpone, œufs Tobiko, Wasabi & feuilles de riz

Foie-Gras de Canard IGP du Sud-Ouest

Mi-cuit préparé par nos soins au torchon 24 €
Déclinaison autour de la cerise & brioche maison

Poulpe de Méditerranée 21 €

Houmous de piquillos, pop sarrasin, roquette & feta

Ceviche de Bar leche de Tigre 18 €

Aji Limo- Amarillo, coriandre, citron vert, maïs cancha

Burrata des Pouilles 18 €

Fraicheur de Petits pois, Zaatar, Huile d'olive du Domaine Léos

Assiette du fumoir à Claudius 18 €

Viande Séchée de bœuf « façon Grison » & Jambon fermier, salé, fumé et affiné pendant 18 mois aux Gentianettes

- LES PLATS -

Les Filets de Perches dorés à la Poêle

Meunière (Beurre noisette) 31 €

A la Crème (Vin blanc-échalotes et crème) 34 €

A la Provençale (Ail, persil et tomate) 33 €

Vin Blanc-échalotes 33 €

Les plats de filets de perches sont accompagnés de frites maison avec des patates de Sciez, en 2 cuissons et de salade verte

Les Viandes

Tartare de Bœuf Charolais 29 €

Coupé au couteau façon Louisiane, noix de cajou, mayonnaise cajun, Pickles de moutarde

Filet de Bœuf français 39 €

A la plancha, beurre au sel fumé & combawa

Magret de Canard IGP du Sud-Ouest 36 €

Rôti, servi rosé, sauce fruits de la passion

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et de salade verte

Surf & Turf 45 €

Filet de Bœuf français & Gambas « black Tiger »
Beurre au sel fumé & combawa, frites & salade verte

St Jacques & Grosses Crevettes 38 €

Curry Rouge au lait de coco, gingembre & citronnelle
Légumes croquants et riz jasmin

Filet d'Omble Chevalier 36 €

Rôti sur sa peau, beurre blanc ciboulette
Fèves de soja & Riz jasmin au lait de coco

Minute de truite du Jura 33 €

Servie tiède, huile d'olive, menthe du jardin, kumquat et riz jasmin au lait de coco

Cuisses de Grenouilles 36 €

Cuites en persillade, frites et salade verte

Plat Végétarien

Tarte fine aux légumes du Soleil 27 €

Huile d'olive du Domaine Léos, roquette, feta, tomates zébra, olive de Kalamata & basilic

- MENU PERCHE à 54 € -

Burrata et fraicheur de Petits Pois

ou

Ceviche de Bar leche de Tigre

ou

Assiette du fumoir à Claudius

Les Filets de Perches

façon Meunières (beurre noisette)

ou à la Provençale (Ail, persil et tomate)

avec frites et Salade verte

Un dessert au choix dans la Carte

- POUR LES GATIONS – 12 ans -

Filets de perches meunière, frites 16 €

Escalope de dinde à la Milanaise, frites 14 €

La Carte a été élaborée par nos chefs

« Claude Trincaz et Loïc Grillet »

La liste des Allergènes est disponible sur demande

Tout couvert sans repas est facturé 10 €

Prix net en € & service compris