

- LES ENTREES -

King Plate (à partager) 55 € Ceviche de Bar leche de tigre, Sashimi de Truite, Houmous, Gaspacho de tomate d'été, Foie-Gras de canard maison, friture de Joels, Rillette de truite, Jambon fumé maison.

Sashimi de Truite du Jura 19 €
Sauce Ponzu au Yuzu, Mascarpone à la truffe d'été, Shiso & feuilles de riz

Ceviche de Bar Leche de Tigre 18 €
Aji Limo, coriandre, citron vert, maïs Cancha

Foie-Gras de Canard IGP Sud-Ouest 22 €
Mi-cuit préparé par nos soins
Déclinaison autour du cassis & brioche maison

Gaspacho de Tomate d'été 18 €
Stracciatella, Poivrons rouges confits, Piment de la Vera & Basilic frais

Burrata des Pouilles 21 €
Artichaut en déclinaison gourmande & Pistou de Pistaches

Noix de Jambon du fumoir à Claudius
Jambon fermier, salé, fumé et affiné 50 g 15 €
pendant 18 mois aux Gentianettes 100 g 25 €

- MENU PERCHE à 57 € -

Ceviche de Bar Leche de Tigre

ou

Gaspacho de Tomate d'été

ou

Foie-Gras de Canard IGP Sud-Ouest

Filets de Perches dorés à la Poêle

Façon Meunière, Provençale, Crème

ou Vin blanc échalotte

avec frites et Salade verte

Un dessert au choix dans la Carte

*La Carte a été élaborée par l'IA
(Intelligence Artisanale) de nos chefs
« Claude Trincaz et Loïc Grillet-Aubert »*

- LES PLATS -

Les Filets de Perches dorés à la Poêle

Meunière (Beurre noisette) 32 €

A la Crème (Vin blanc-échalotes et crème) 35 €

A la Provençale (Ail, persil et tomate) 34 €

Vin Blanc-échalotes 34 €

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

Les Poissons

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 à la fleur de Thym
Fèves de soja & Riz jasmin au lait de coco

Minute de Truite du Jura 33 €

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

Cuisses de Grenouilles 36 €

Cuites en persillade, frites et salade verte

Les Viandes

Tartare de Bœuf Charolais 31 €

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

Noix d'Entrecôte Angus, env.280 g 39 €

A la plancha, sauce Chimichurri

Épaule d'Agneau de Sisteron 42 €

(20 min d'attente)

Tendrement cuite, citron confit & thym frais

Servie entière pour 2 pers./ prix par personne.

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

Plat Végétarien

Tarte fine aux Légumes du Soleil 28 €

Huile d'olive du Domaine Miraval, roquette, feta,
tomates anciennes, olive de Kalamata, pignons de
pin, origan frais

<i>La liste des Allergènes est disponible sur demande, Prix net en € & service compris Tout couvert sans repas est facturé 10 €</i>
