

BIANCANEVE



Fruits de mer

PLATEAU D'HUITRES 6 OU 12

Huitre N°3 26/49

PLATEAU DÉGUSTATION 175

6 Huitres N°3
Crevettes roses bio
Langoustine au court-bouillon
Demi homard bleu

Avec un supplément
Caviar Oscietre prestige 30 gr 90

CAVIAR

Caviar oscietre prestige 119/139
30 gr/50 gr

Entrées

Tartare de boeuf	30
Tartare de thon avocat	36
Carpaccio de loup	29
Carpaccio de poivrons marinés aux anchois	26
Saumon mariné	31
Vitello tonnato	29
 Camembert rôti à la truffe	28
Pizzeta tomate, fromage et truffe	29
Burrata à la truffe	29

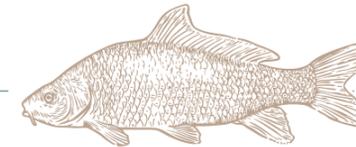


SALADES

Salade de homard bleu	36
Salade César au poulet	22
 Salade d'artichauts violets demi-cuits et parmesan	19

Plats

POISSONS



Sole grillée, sauce meunière	69
Demi poulpe snacke avec sauce chimichuri	46
Cabillaud aux agrumes et fenouil	49
Ventrèche de thon mi-cuit, sauce citron	59
Dorade royal en croute de sel	149
<i>Pour deux personnes</i>	
Turbot à partager	129
<i>Pour deux personnes</i>	



VIANDES

Coquelet rôti entier et son jus de cuisson	59
Le Boeuf bourguignon	89
<i>Pour deux personnes</i>	

 Aubergine façon parmiggiana	36
 Lentilles aux épinards et tofu	39

PÂTES ET RISOTTO

 Ravioli épinards et ricotta beurre et sauge	29
Liguine aux palourdes	39
 Trofie au pesto	29
 Gnocchi à la sorrentina	29
 Risotto au safran	39

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison	12
Purée nature / truffe	12 / 19
Épinards bio	12
Salade sucrine	12
Haricots verts	12
Fricassé de champignons	12



SAUCES

Sauce béarnaise	10
Sauce vierge	10
Sauce chimichurri	10

SOUPES

 Soupe à l'oignon en miche de pain	29
Soupe de poisson	20
 Soupe du jour	18





BIANCANEVE