

PRINCE

DEPUIS RESTAURANT 2016

apportez votre vin

Entrées

Huîtres 18/30

Porchetta, figues, fenouil et vinaigrette tranchée 20

Salade tiède de tomates, foam mozzarella, croûton d'Akaawi, chips d'ail éléphant 16

Consommé de bœuf, os à moelle, truffe 19

Terrine foie gras, brioche et coing 23

Tartare de cerf de Boileau, champignons marinés, chips de king eriinji, sauge 19

Caviar esturgeon (C.B.), 12 gr gravlax de saumon, fenouil, crème fraîche, blinis 80

Plats

Gnocchis, tomates cerises, maquereau en escabèche, œufs ikura, crème fraîche, aneth 28

Raviolis à la ricotta, shiitakés fumés, cresson, noisette, huile de noix 28

Saumon en cuisson lente, céleri rave, salicorne, tournesol 32

Short-ribs de veau « buffalo », panade Waldörf, rostis au bleu Bénédictin 36

Steak d'entrecôte, sauce foie gras, frites « all dressed » 42

Poulet Cornouaille pour 2, pomme de terre fondantes, truffe, velouté volaille 68

Côte de bœuf pour 2, garniture inspirée 110

(+)

Pain de la Boulangerie Arhoma, beurre baratté 3

Frites Maison 7

Foie Gras poêlé 18

Trou Normand 9

Formule Dégustation, ajoutez 20\$ à votre combinaison entrée et plat (inclus amuse bouche, trou normand, fromage et dessert)

Fromages de la Fromagerie Bleu et Persillé 8/ 22

Desserts

Beigne farci à la ricotta, pommes caramélisées 10

Tartelette caramel, chèvre, figues, meringue italienne 11

Chocolat 11

