

N'EN FAITES PAS UN FROMAGE...

LE Plateau Sélection de l'Aventure  
Fromages AOC ou AOP 27  
Caponade de carotte noire & bouquet de salade  
Selection of cheese, black cherry carpaccio & salad

DESSERTS & GOURMANDISES! *Hippocras*

- Pavlova - crème 17
  - Baba au Rhum et son sorbet Limoncello - *Rum baba and limoncello sorbet* 17
  - Choco Cake caramel au beurre salé & speculoos 17  
*Salted butter caramel & speculoos choco cake*
  - Koussis aux 2 citrons meringué 17  
*Line & lemon meringue koussis*
  - Véritable tarte fine aux pommes & sa glace caramel au beurre salé 17  
*The apple tart & salted butter caramel ice-cream*
  - Moules au chocolat & son cœur coulant au chocolat blanc, glace vanille 17  
*Chocolate lava cake with white chocolate heart and vanilla ice-cream*
  - Les fameuses Profiteroles du Chef! - *Tiramisu profiteroles* 17
- Déclinaison de nos desserts maison!!! 29  
Prix par personne, pour 2 personnes minimum  
The Gourmet Plate is share - selection of our homemade desserts,  
price per person, for 2 persons minimum



www.maisonournier.com

Prix par verre / Glass only - Not served with / Service included  
Origins de Bacchus: 80% Anjou, 20% Jurançon



CHATEAU DE BACCHUS

DEPUIS 1615

VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHONE - VENTOUX



CHATEAU  
DE  
BACCHUS



CHAPELLE  
DE  
BACCHUS

Chateau de Bacchus est installé depuis 1815 entre les vignes de Montlaur et le Mont Ventoux. Son terroir au pied du pic de Carpentier est composé de grès de saillie et d'argile. Il offre des vins toujours d'une qualité exceptionnelle.

info@chateau-bacchus.com - www.chateau-bacchus.com



L'AVENTURE

I DON'T  
WANT  
TO EAT  
ANYTHING  
I'AM  
JUST HERE  
FOR THE  
PARTY

## LES ENTREES DE L'AVENTURE ...

Velouté de potimarron, châtaignes & cépes *** <i>Onion puree soup, chestnuts &amp; porc mushrooms</i>	29
Coeur de sucrine à l'huile d'olive citronnée <i>Heart of lettuce, lemon &amp; olive oil dressing</i>	28
Coeur de Fricas au crottin de Chavignol, lardons,ignons de pin & vinaigrette échalote <i>Heart of rabbit onion with hot goat's cheese, dried bacon, pine nuts &amp; shallot dressing</i>	31
Caesar salade au poulet Fermier Label Rouge <i>Onion Caesar salad</i>	33
Casserollette de morilles & champignons des bois et son œuf mollet bio <i>Mush &amp; wild mushroom omelette &amp; soft organic soft boiled egg</i>	39
Escargots XXL x 6 = 100 unités x6	29
Salade d'artichaut violet sauté, roquette & Pecorine à la truffe <i>Sauté of purple heart artichokes, rocket and Pecorine with truffle</i>	34
Oeuf bio à la coque & ses mouillettes croustillantes à la truffe noire <i>Organic soft boiled egg and truffle-floated croutons vegetable</i>	33
Tartare de saumon bio aux épaves rouges <i>Organic salmon tartar with red berries</i>	30
Salade de homard, vinaigrette à l'huile de noix <i>lobster salad, with walnut oil French dressing</i>	52 / 47
Duo King Crab & avocat, vinaigrette au citron vert <i>Duo of King crab and avocado, lime dressing</i>	54
Crigoe Caviar <i>Crigoe Caviar</i>	59
Carpaccio de bœuf & parmesan - beef carpaccio with Parmigiano à la truffe - with truffle	29 / 45
Carpaccio de bœuf de Kobe <i>Kobe beef carpaccio</i>	64
Fine gras aux 2 cuissons, posé et en terrine, chutney poivré à la mangue et toast de pain aux noix <i>Two-kind and terrine fine grass, spicy mango chutney and walnut bread toast</i>	41
Caviar Starna Vintage Baeri 10g / 99 10g / 159 10g / 189	
Caviar Petressian Royal 10g / 186 10g / 150 10g / 1590	

## LES PASTAS & RISOTTO DE LA MAMMA

Linguine pomodoro - Linguine with tomato	31
Coquillettes aux morilles & jambon blanc extra <i>Pasta shells with morel mushroom &amp; white ham</i>	44
Risotto tomard & asperges - risotto with lobster & asparagus	49
Linguine à la truffe de chez Truffe ***** - Linguine with truffle	56
Penne au jambon truffé ***** - penne with truffle ham	52

## PE TIT TOUR EN SAVOIE ...

Fondue des Savoies et sa salade de mesclun <i>Traditional cheese fondue and salad</i>	49
Fondue à la truffe & sa salade de mesclun <i>Cheese fondue with truffle &amp; salad, for 2 persons</i>	79

## LES SUSHIS DE L'AVENTURE

	Pièces	Euros
<b>SUSHI</b>		
Thon - Tuna	5	21
Saumon - Salmon	5	21
Daurade - Sea bream	5	21
St Jacques - Sea scallop	5	22
Assortiment de Sushis - Selection of Sushi	10	37
<b>MAKI</b>		
Saumon & Avocat - Salmon & Avocado	8	21
Thon & Avocat - Tuna & Avocado	8	21
Crabe & Avocat - Crab & Avocado	8	21
Avocat, Concombre & Ciboulette - Avocado, cucumber & chives	8	19
Assortiment de Makis - Selection of Makis	16	37
<b>ROLLS</b>		
Saumon, Fromage & Avocat - Salmon, Cheese & Avocado	8	21
California Thon & Avocat - Tuna & Avocado	8	22
California Saumon & Avocat - Salmon & Avocado	8	22
Burger Saumon Fumé, Fromage & Ciboulette - Smoked salmon, cheese & chives	8	24
Assortiment de Rolls - Selection of Rolls	16	40
<b>SASHIMI</b>		
Old Style & New Style (marinade, sauce Miso, yuzu & épicé)		
Saumon - Salmon	8	29
Thon - Tuna	8	30
Daurade - Sea bream	8	27
St Jacques - Sea scallop	8	31
Assortiment de Sashimis - Selection of Sashimis	16	47
<b>SALADE DE MAKANE</b>		
	1	18
<b>EDAMAME</b>		
	1	21
<b>L'AVENTURE - PLATEAU À PARTAGER</b>		
Assortiment de 32 pièces - Selection of 32 pieces to share		99
<b>LE FILII - PLATEAU À PARTAGER</b>		
Assortiment de 64 pièces - Selection of 64 pieces to share		180
<b>LES SUSHIS PRESTIGES</b>		
Sushi Caviar Starna Vintage Baeri (30 gr)	5	131
Maki King Crab & Avocat	5	29
California Rolls King Crab & Avocat	5	32
California Rolls King Crab Spicy	5	32
<b>L'IMPÉRIAL FILII - PLATEAU PRESTIGE À PARTAGER</b>		
Assortiment de 64 pièces - Selection of 64 pieces to share avec le Caviar Starna Vintage Baeri (50gr)		299

## POISSONS...

Dos de cabillaud rôti au beurre blanc, et ratatouille maison <i>Roast back of cod with white butter, homemade ratatouille</i>	55
Pavé de saumon bio Teraki, riz sauté aux légumes thai <i>Organic Teraki salmon, sautéed rice with Thai vegetables</i>	47
Mi-cuit de thon rouge & sa poêlée de légumes croquants *** <i>Half-cooked black tuna and crispy sautéed vegetables</i>	49
Noix de Saint Jacques poêlées & l'incourtournable risotto à la truffe <i>Two-kind scallops and risotto truffle risotto</i>	54
Black cod caramélisé <i>Caramelized black cod</i>	69
Belle sole Meunier à la fleur de sel (100/100 gr) <i>Two-kind sole sautéed in browned butter sauce with sea salt (100/100 gr)</i>	79
Poisson grillé et légumes du jardin sautés <i>Grilled salmon and sautéed garden vegetables</i>	47

## COTE GRILL ...

Côtes d'agneau rôties au thym - Lamb chops roasted with thyme	35
Magret d'agneau libérique caramélisé - Caramelized French lamb breast	49
Splendides ribs de bœuf du Patron - Famous beef ribs	39
Magret de canard - Filet of duck	41
Pluma libérique - Flamingo liberica	38
Entrecôte grillée & fleur de sel (250gr) <i>Grilled Semifreddo ribsteak, sea salt</i>	38
Entrecôte Black Angus, fleur de sel & beurre truffé (250gr) <i>Black Angus ribsteak, sea salt, butter with truffle</i>	55
Oniglet de bœuf Wagyu & fleur de sel (250gr) <i>Wagyu grade 139 burger steak with sea salt</i>	69
Faux filet Kobe Kagoshima Japon (250gr) <i>Kagoshima Steak Japan</i>	169
Côte de bœuf de l'Aventure Maturée, 1/1,2 kg, & fleur de sel <i>Matured ribsteak file of beef 1/1,2 kg, sea salt</i>	129
Côte de bœuf Black Angus 1/1,2 kg & fleur de sel <i>Black Angus rib of beef 1/1,2 kg, sea salt</i>	189
Côte de bœuf Wagyu 1/1,2 kg & fleur de sel <i>Wagyu rib of beef 1/1,2 kg, sea salt</i>	410

## COTE PIANO ...

Cheese Burger des Savoies & ses frites maison (180gr) <i>Swiss Cheeseburger &amp; homemade French fries</i>	37
Imperial Cheese Burger Black Angus (200 gr) à la truffe noire & ses frites maison à la truffe <i>Imperial Black Angus cheeseburger with black truffle and homemade French fries</i>	99
Chienne de poulet fermier Label Rouge aux morilles <i>Free-range Label Rouge chicken leg with morel mushroom</i>	41
Carre de veau de Galice, sauce Marie - Galician roast of veal, marin sauce	58
Filet de bœuf Black Angus & fleur de sel (200gr) <i>Black Angus filet of beef &amp; sea salt</i>	64
Pavé motteuse à la Truffe de chez Truffe!!! ***** Crigoe marquée croquants with truffle <i>French fillet with truffle</i>	29
Frites à la Truffe de chez Truffe!!! ***** French fries with truffle	18
Sauce aux herbes de chez Marie!!! ***** Herb herbain sauce	12
Sauce aux truffes de chez Truffe!!! ***** Truffle sauce	18
Conitures au choix (ou en supplément - 150 euros) / Parle maison / Homemade marinated pig trotters / Ratatouille maison / Jambon blanc ratatouille - Légumes verts sautés / Sautéed green vegetables - Frites de herbes sautées / Sautéed vegetables - Frites maison / Home-made French fries	
Sauces au choix, Marinades au Pain Vert de Padigousson (ou sauce en supplément à la demande) / A choice of sauces - Marinades green pepper (or in extra - €10/meal)	