



“

**LES TERRASSES
DU RIF BRIANT**



Notre Chef, Clément Bernard-Caillet et son équipe vous accueillent dans son restaurant sophistiqué avec une cuisine créative mêlant délicatesse et originalité, travaillant des produits locaux et frais.

Nous vous souhaitons un moment délicieux dans notre restaurant à la vue panoramique.

- N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies ou intolérances. -
- Tous nos plats sont faits maison -



LE RIF BRIANT

19 h / 21 h 30

MENU DEMI-PENSION 35€
ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT 30€

ENTRÉES

Rillette de poisson à partager (ou pas)

Gaspacho de tomate et sa glace tomate-basilic *supp. 3€*

Reblochon pané et sauce tartare *supp. 4€*

Carpaccio de bœuf, huile verte et copeaux de parmesan *supp. 4€*

PLATS

Notre plat à partager, pommes pont neuf,
légumes confits et salade verte *Prix : nous consulter*

Souris d'agneau (env 350 gr) confite à la graisse de canard
et légumes d'été, jus de poivre fumé de Tellicherry *supp. 8€*

Dos de cabillaud (180 gr) en croûte de chorizo,
mousseline de patates douces et carottes « glacées » *supp. 5€*

DESSERTS

Brochette de fruits frais et sa sauce chocolat *supp. 2€*

Panacotta et coulis de framboise *supp. 2€*

Cœur coulant au chocolat, glace vanille de Madagascar,
syphon chocolat blanc tonka *supp. 2€*



Pic Blanc

★★★★

DÎNER CHALET

De 18h45 à 21h30
minimum 2 personnes

Supp. de 4€ par personne pour la privatisation

35€
avec dessert

Fondue

300 gr par personne

ou

Raclette

225 gr par personne

Pommes de terre, salade
180 gr de charcuterie par personne
(coppa, rosette, jambon blanc,
et jambon de Savoie)

Pierrade

Viandes au choix (280 gr) : bœuf / poulet

ou

Poisson du moment
selon arrivage frais (200 gr)

Garnitures : pommes pont neuf,
légumes confits et salade verte



Notre Chef, Clément Bernard-Caillet et son équipe vous accueillent dans son restaurant sophistiqué avec une cuisine créative mêlant délicatesse et originalité, travaillant des produit locaux et frais.

Nous vous souhaitons un moment délicieux dans notre restaurant à la vue panoramique.

- N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies ou intolérances. -
- Tous nos plat sont faits maison -



L'ATELIER DU CHEF

19 h / 20 h 30

NOS ENTRÉES

**Tomates oubliées, sucrose snackée, onctueux de brebis,
croustillant pistache et huile de truffe**

17€

**Carpaccio d'espadon et poulpe mariné,
spaghetti de mangue et condiment antillais**

21€

NOS PLATS

**Homard, syphon coco citronnelle coriandre, cannelloni à la salicorne,
choux rouges rôtis et légumes vert**

42€

**Filet de veau, cébettes confits, crumble de sarrasin,
miel local et condiment pêche**

35€

NOS DESSERTS

Rencontre entre le fruit rouge et le romarin

15€

Mille-feuille vanille bourbon, avocat et chocolat blanc zéphyr

13€

NOS SUGGESTIONS

Entrée 15€ / Plat 27.5€ / Dessert 13€