

LE BAL
À GUITOU

Entrées

Plancha de charcuterie, mozzarella di bufala, pesto de basilic <i>Plancha of cold meats and mozza di bufala and basil pesto</i>	24
Tarama à la poutargue de chez Petrossian <i>Sea bream carpaccio, stracciatella, strawberry and fresh basil</i>	33
Bar en carpaccio, stracciatella, framboises et basilic frais <i>Sea bream carpaccio, stracciatella, strawberry and fresh basil</i>	42
Velouté de butternut, éclat de châtaignes, huile de noisette <i>Butternut veloute, chestnut, nuts oil</i>	23
Stracciatella, tomates de couleur, basilic frais <i>Stracciatella, colored tomatoes and fresh basil</i>	23
Stracciatella, tomates de couleurs, copeaux de truffes fraîches <i>Stracciatella, colored tomatoes and fresh truffle shavings</i>	36
Cœur de sucrine, avocat, tomates, pignons et oignons doux <i>Sucrine heart, avocado, tomatoes, pine nuts, sweet onions</i>	21
Oeuf parfait, sauce parmesan et truffe <i>Perfect egg, parmesan and truffle sauce</i>	38
Tartare de saumon mariné au ponzu, avocat <i>Marinated salmon tartar with ponzu and tomato confit</i>	39

Plats

Cuisse de grenouilles et sa purée maison <i>Frogs legs & mashed potatoes</i>	57
Mont d'Or, pomme de terre en robe des champs et truffes <i>Mont d'Or cheese, potatoes and truffles</i>	47
Filet de bar à la plancha, risotto parmesan et truffes, sauce beurre blanc <i>Snacked sea bass fillet, risotto with parmesan cheese and truffles, beurre blanc sauce</i>	56
Marmite de volaille, véritable sauce morille, pommes grenailles <i>Poultry stew, authentic morel mushrooms sauce, baby potatoes</i>	37
Linguine homard, tomates cerises <i>Lobster linguine, cherry tomatoes</i>	42
Entrecôte de Black Angus sauce morilles ou bearnaise et frites maison <i>Black Angus beef with morel sauce, bearnaise and homemade fries</i>	56
Filet de boeuf Chateaubriand sauce morilles ou bearnaise et frites maison <i>Chateaubriand fillet with morel sauce, bearnaise and homemade fries</i>	74
Côtes de veau basse température sauce morilles et cassolette de légumes au beurre <i>Veal chop cooked at low temperature, morel sauce and vegetable cassolette</i>	65

Fromages et desserts

Plateau de fromages (Tomme de Savoie, Roblochon, Comté, Parmesan)	31
Crème brûlée	14
Moelleux chocolat maison, boule de glace yaourt, crème fouettée	14
Tiramisu au nutella	14
Tagliata de fruits	14