

L'envolée

RESTAURANT



*Menu Déjeuner de la semaine
du lundi au vendredi*

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

44€

Entrée, Plat & Dessert

56€

Nouveau menu chaque semaine respectant la saisonnalité des produits

Au déjeuner uniquement





Menu l'Envolée
110€

Découvrez la cuisine de notre Chef Roméo Ohoué au travers d'un menu en 4 temps

Menu servi au dîner uniquement et pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins
60€



Entrées

Starters

Déclinaison de carottes à la verveine, écume de carottes et orange corsée

Carrot two ways with verbenä, carrot foam and full-bodied orange

23€

Tataki de saumon au sésame noir, gel de citron, betteraves confites

Salmon tataki with black sesame, lemon gel, candied beets

25€

Tartare de dorade à la citronnelle, mangue et avocat

Sea bream tartare with lemongrass, mango and avocado

25€

Burrata 120g, tomates cerises méli-mélo confites, pesto basilic

Burrata 120g, cherry tomatoes medley confit, basil pesto

25€

Le Caviar Oscietre de la maison Kaviari

garniture de traditions, blinis

Oscietra caviar from maison Kaviari

traditional garnish, blinis

30gr – 95€

Plats

Main Courses

Risotto de petit épeautre aux légumes, émulsion lait de coco

Spelled risotto with vegetables, coconut milk foam

28€

Poulpe grillé, concassé de tomates et poivrons, artichauts croustillants, aioli à l'encre de seiche

Grilled octopus, crushed tomatoes and peppers, crispy artichokes and cuttlefish ink aioli

35€

**Magret de canard, écrasé de betteraves confites et shiso rouge,
jus de viande aux fruits rouges**

Duck breast, mashed beet confit and red shiso, red fruit cooking jus

37€

Gambas grillées à la plancha, riz noir au spigol, bisque crémée

Grilled prawns, black rice with spigol spices, creamy bisque

39€

Filet de bœuf charolais, pommes dauphines au comté, sauce au poivre vert

Charolais beef filet, pommes dauphines with comté cheese, green pepper sauce

43€

**L'ensemble des plats peut être accompagné en supplément
de salade, riz, poêlée de légumes de saison, frites, pâtes.**

All dishes can be served with additionnal charge of salad, rice, seasonal vegetables, french fries, pasta.

6€

Desserts

Desserts

Assiette de fromages

Cheese plate

15€

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat maison

Profiteroles, vanilla ice cream and homemade chocolate sauce

15€

Tartelette citron parfumée au thym

Lemon and thyme tartlet

16€

Baba au rhum, liqueur de fleur de Sureau et fruits rouges

Rum baba, elderflower liqueur and red fruits

16€

Coupe glacée de l'Envolée, parfum au choix

glace vanille, glace chocolat, sorbet citron

Selection of ice cream and sorbets: vanilla, chocolat, lemon sorbet

5€/selection

Classiques, Classics,

Gratinée à l'oignon, croûtons

French onion soup, croutons

18€

Escargots sauvages de Bourgogne,

beurre persillé (6 pièces)

Wild Burgundy snails, parsley butter (6 pieces)

20€

Salade Niçoise de l'Envolée

Thon mi-cuit à la plancha

Niçoise salad of L'Envolée

half-cooked tuna

28€

Salade César

poulet croustillant, sucrose,

tomates cerises, oeufs durs

Caesar salad

*crispy chicken, sucrose salad,
cherry tomatoes, hard-boiled eggs*

28€

Croque-Monsieur de l'Envolée,

saumon, poulet grillé ou jambon de la maison

Pierre Oteiza, accompagnement au choix

Croque-Monsieur from l'Envolée,

salmon, grilled chicken or ham from Pierre Oteiza,

your choice of side

26€

Burger Montaigne, steak au paprika fumé,

cheddar, sauce barbecue,

accompagnement au choix

Montaigne burger, smoked paprika steak,

cheddar, barbecue sauce,

your choice of side

30€

Filet de dorade à la plancha,

accompagnement au choix

Grilled sea bream filet,

your choice of side

33€

Accompagnements / Sides

Frites, salade, riz, poêlée de légumes de saison, pâtes

French fries, salad, rice, seasonal vegetables, pasta.

6€



Nos options enfants

Our kids selection

20€

Suprême de volaille avec accompagnement au choix, *Chicken breast, your choice of side*

Filet de dorade avec accompagnement au choix, *Grilled sea bream filet, your choice of side*



Tous nos plats et préparations sont faits maison à partir de produits et viandes en provenance de France et de l'U.E
soigneusement sélectionnés par le Chef.
Meat Origin : France and UE. All dishes are homemade.

-

La liste des allergènes est disponible sur demande.
The list of allergens is available on request.