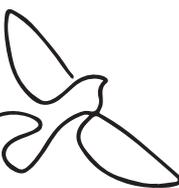


L'envolée 
RESTAURANT



*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 verberna, carrot foam and full-bodied orange

23€

Tataki de saumon au sésame noir, gel de citron, salade wakamé algue verte

Salmon tataki with black sesame, lemon gel, wakame salad green seaweed

24€

Gravelax de dorade au combava et gingembre, crème d'amande, pickles de concombre

Sea bream gravelax with combava and ginger, almond cream, cucumber pickles

25€

Tartare de bœuf à l'italienne, pesto basilic, tomates confites et tuile de parmesan

Italian-style beef tartare, basil pesto, tomato confit and parmesan tuile

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€

Pavé de maigre au miso, purée de carottes jaunes, brocoli Bimi, sauce tamarin

Lean steak with miso, yellow carrot purée, broccoli Bimi, tamarin sauce

35€

**Magret de canard à l'orange et aux baies de Sichuan,
purée de patate douce, jus réduit**

Orange duck magret, Sichuan berries, mashed sweet potatoes, reduced 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

14€

Riz au lait spéculos maison, caramel aux fruits de la passion

Homemade speculos rice pudding with passion fruit caramel

15€

Tartelette citron parfumée au thym

Lemon and thyme tartlet

16€

Entremet chocolat, noisette

Chocolate hazelnut entremet

16€

Pommes caramélisées, sablé breton et sorbet pomme

Caramelized apples, Breton shortbread and apple sorbet

15€

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 de l'Envolée

Trio de choux-fleurs grillés,
grenade et jeunes pousses d'épinards,
poulet croustillant ou saumon fumé

L'Envolée salad

*Grilled cauliflower trio, pomegranate and baby
spinach, crispy chicken or smoked salmon*

28€

Burger Montaigne à la mimolette,

condiment Savora, bacon,

accompagnement au choix

Montaigne burger with mimolette cheese,

Savora condiment and bacon,

your choice of side

32€

Croque-Monsieur de l'Envolée au comté,
poulet ou jambon de la maison Pierre Oteiza,
accompagnement au choix

*Croque-Monsieur from l'Envolée, Comte cheese,
grilled chicken or ham from Pierre Oteiza,*

your choice of side

28€

Filet de bar à l'unilatérale,

beurre blanc aux agrumes,

accompagnement au choix

Sea bass filet, citrus beurre blanc,

your choice of side

34€

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 bar avec accompagnement au choix, *Sea bass 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.