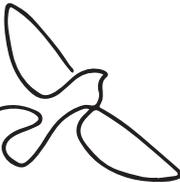


L'envolée 

RESTAURANT

*Menu Déjeuner de la semaine
du lundi au vendredi*

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

36€

Entrée, Plat & Dessert

48€

Nouveau menu du déjeuner chaque semaine respectant la saisonnalité des produits



Menu l'Envolée

95€

Découvrez la cuisine de notre Chef Roméo Ohoué au travers d'un menu en 4 temps
avec une entrée, un poisson, une viande, fromage ou dessert
Menu servi au dîner et pour l'ensemble de la table uniquement

Accord Mets & Vins

60€



Nos options enfants

Our kids selection

20€

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

Filet de truite avec accompagnement au choix, *Trout fish fillet, your choice of side*

À partager
To share

La planche méditerranéenne

Houmous de courge, tartinade oignons rouges et figues,
galette de légumes au four, légumes croquants

*Chickpeas and butternut squash hummus,
red onions and figues homemade spread, vegetables patties*

26€

La planche de fromages affinés

Selection of matured cheeses

26€

Assortiment de charcuterie Basque de la maison Pierre Oteiza

Selection of Basque cold cut from Pierre Oteiza

26€

La planche mixte

Fromages & charcuterie Basque de la maison Pierre Oteiza

Selection of matured cheeses and Basque cold cut from Pierre Oteiza

28€

**Le caviar Oscietre de la maison Kaviari,
garniture de traditions, blinis**

*Oscietra caviar from maison Kaviari,
traditional garnish, blinis*

30gr - 95€

Entrées
Starters

Gratinée à l'oignon, croûtons

French onion soup, croutons

16€

Poireaux crayons, oeuf mariné, condiment moutarde & miel

Baby leeks, marinated egg, honey mustard condiment

18€

Betterave cuite au sel de mer, crème tahini et gel hibiscus

Sea salt beetroots, tahini and hibiscus gel

19€

Escargots sauvages de Bourgogne, beurre persillé (6 pièces)

Wild Burgundy snails, parsley butter (6 pieces)

20€

Tartelette aux champignons, émulsion persillée

Mushrooms tart, parsley foam

21€

Roulé de truite à l'algue nori, pickles de pomme Granny, rutabaga

Trout rolled in nori seaweed, Granny apple pickles, turnip

23€

Foie gras mi-cuit aux baies roses, chutney orange et physalis, sésame torréfié

Semi-cooked foie gras with pink peppercorn, orange and physalis chutney, roasted sesame

25€

Plats
Main Courses

Butternut rôtie au romarin, condiment sésame, grenade et herbes fraîches

Roasted rosemary butternut, sesame condiment, pomegranate and fresh herbs

26€

Pavé de truite façon meunière, accompagnement au choix

Trout meuniere, your choice of side

31€

Cabillaud basse température, sauce oseille et épinard, purée de salsifis

Low temperature cooking cob, sorrel and spinach sauce, salsify puree

35€

Suprême de pintade, sauce aux cèpes, déclinaison de panais

Guinea-fowl supreme, porcini mushroom sauce, parsnips

37€

Ravioles de gambas à la bisque, pesto pistache et coques

Prawns ravioles with bisque, pistachio pesto and shells

39€

Filet de boeuf, croûte aux 5 baies et parmesan, topinambour en deux façons

Beef tenderloin, 5 berries and parmesan cheese crust, Jerusalem artichokes two ways

42€

L'ensemble des plats peuvent être accompagnés en supplément
de salade, poêlée de légumes de saison, frites, pâtes.

All dishes can be served in extra charge of salad, seasonal vegetables, french fries, pasta.

6€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included

*Incontournables,
Classics.*

Gratinée à l'oignon, croûtons

French onion soup, croutons

16€

Escargots sauvages de Bourgogne, beurre persillé (6 pièces)

Wild Burgundy snails, parsley butter (6 pieces)

20€

Butternut rôtie au romarin, condiment tahini, grenade et herbes fraîches

Roasted rosemary butternut, tahini, pomegranate and fresh herbs

26€

Salade de l'Envolée

Trio de chou, quinoa, carotte, sésame noir, poulet croustillant ou saumon fumé

L'Envolée salad

Cabbages, quinoa, carrot, black sesame, crispy chicken or smoked salmon

27€

**Tranche de pain de campagne grillée façon croque-monsieur, béchamel truffée,
poulet ou jambon de la maison Pierre Oteiza,
accompagnement au choix**

Like a croque-monsieur, truffle bechamel,

chicken or ham from Pierre Oteiza,

your choice of side

26€

**Burger Montaigne, fromage raclette à l'ail des ours, bacon et pesto rouge,
accompagnement au choix**

Montaigne burger, wild garlic raclette cheese, bacon and red pesto,

your choice of side

30€

Pavé de truite façon meunière, accompagnement au choix

Trout meuniere, your choice of side

31€

Desserts

Desserts

Assiette de fromages

Cheese plate

15€

Crème brûlée au matcha

Matcha creme brulee

14€

Crêpes Suzette

Crepes Suzette

14€

Profiteroles, sauce chocolat et glace vanille maison

Profiteroles, chocolate sauce and homemade vanilla icecream

15€

Poire façon Belle-Hélène

Pear «Belle-Hélène» inspired

16€

Mont-Blanc marron & citron vert

Chestnut and lime Mont-Blanc

15€



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.