

LA DAME AUX FLEURS

R E S T A U R A N T

DAURADE LABEL ROUGE GRILLÉE À LA FLAMME, PEAU DE GRENADE, COQUILLAGES ET ENDIVES	16,00€
SUPRÊME DE VOLAILLE, FARCI AU FOIE GRAS, TEXTURE DE MANDARINE, ESTRAGON, TAPIOCA CROUSTILLANT	18,00€
HUITRES OSTRAREGAL SNACKÉES, CARPACCIO DE VEAU ANGUS D'ALEXANDRE DOLLÉ À SAINT MARTIN DE LA CLUZE, MARINADE, SIPHON IODÉ	18,00€
CHOUX-FLEUR DÉCLINÉ, LARD DE COLONATA, TOUCHE DE POIVRE VERT, CHOUX VERT SÉCHÉ	18,00€
BONITE EN MI-CUIT, AGRUMES ET TOUCHE DE WASABI	18,00€
*** **	
DOS DE MAIGRE RÔTI, MOGETTE, BOUILLON DE CHAMPIGNON, SHIMEJI ACIDULÉ, KETCHUP DE CHAMPIGNON ET OXALIS POURPRE	25,00€
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, GARNITURE SELON LE MARCHÉ	27,00€
PAVÉ DE SAUMON BOMLO, TRUFFE NOIRE, EMULSION POMME DE TERRE GRILLÉE, CONDIMENT JAUNE D'OEUF TRUFFÉ, CERFEUIL ET POMME DE TERRE	28,00€
DOS DE CHEVREUIL RÔTI, RACINE FUMÉE ET EN TEXTURE, OIGNONS GRILLÉS, SAUCE POIVRADE	28,00€
OEUF PARFAIT, TRUFFE, MOGETTE, CONDIMENT JAUNE D'OEUF	25,00€
LONGE DE COCHON D'ARNAUD FRECHAT À SARDIEU EN BASSE TEMPÉRATURE, NAVETS GLACÉS ET ACIDULÉS, BOUDIN NOIR, CHOUX KALE, JUS GENIÈVRE	28,00€
*** **	
FAISSELLE À LA CRÈME ET/OU FRUITS ROUGES	6,00€
FROMAGES SECS DE NOTRE RÉGION	9,00€
NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS MAISON	9,00€