



# BIANCANEVE

*LA TABLE DES AMIS,*

*ON MANGE BIEN, ON RIT, ON DANSE ET ON FAIT LA FÊTE.*

# BIANCANEVE

## L'AIR DU TEMPS



### Les œufs Bio

En mimosa 12

Brouillés en coque

Poutargue 16

Truffe noire 22

Caviar osciètre 18

### Romaine

Salade façon "Caesar Caviar"

Volaille 36

Crevettes 42

### Haricots et artichauts

Salade de haricots verts et artichauts, noisettes torréfiées 24

### Poireaux

Poireaux vinaigrette, jus à la truffe noire 26

### Escargots de Savoie

Servis prêts à manger, sabayon persillade 18

### Mozzarella di Bufala

Condiments betterave et sarriette 24

### Camembert

En AOP, rôti à la truffe noire du Périgord 28

### Soupe du jour

Légumes du moment, recette de nos montagnes 18



Du Sud-Ouest, en belle terrine et marmelade de fruits d'hiver 38



### Dégustation

6 crevettes Bio, 6 huîtres "Tarbouriech" n°4 - Bouzigues 48

### Royal

1 homard bleu, 6 langoustines, 12 crevettes Bio

12 huîtres "Tarbouriech" n°4 - Bouzigues 168

### Saumon

Fumé d'Écosse 24

### Carpaccio de crevettes

Groseilles de mer et poivre de Java 26

### Grosses crevettes

6 belles pièces à partager 32

### Les signatures de l'écailler

6 huîtres "Tarbouriech" - n°4 - Bouzigues 24

6 huîtres "Pousse de claire" - n°3 - Marennes 26

6 huîtres "Perle Blanche Spéciale" - n°3 - Plage d'Utah 28

### Caviars français de partage

Crème aigrette, craquant au sarrasin et blinis tièdes

Impérial de Sologne

30gr 140

50gr 225

100gr 450

Osciètre de Sologne

30gr 170

50gr 265

100gr 530

### Pâté en croûte

Volaille et foie gras 32

### Foie gras

Du Sud-Ouest, en belle terrine et marmelade de fruits d'hiver 38

## LES INCONTOURNABLES



### Sole

Grillée, jus d'arêtes 69

### Turbot

Rôti entier, beurre d'algues - pour 2 - 168

### Bar

En croûte, sauce vierge à manger acidulée - pour 2 - 148

### Thon

Ventrèche en aller-retour, gel ponzu 44

### Filet de bœuf

Filet français en Rossini, jus truffé 58

### Volaille de Bresse

En AOP, rôtie entière, jus de cuisson - pour 3 - 188

### Intemporel de la grande cuisine française

Suggestion du Chef Romain Guyot 88

### Agneau de lait

Épaule confite - pour 2 - 78

### Bœuf

En tartare sous vos yeux

Classique 42

Au caviar Impérial de Sologne 68

### Butternut

Cuit rôti, noisettes et truffe blanche d'Alba 48

### Oignon

Gratiné, bouillon à la truffe noire du Périgord 32

## LES À-CÔTÉS



### Pomme purée

Nature 10

Truffe noire du Périgord 22

Caviar osciètre 35

Choux farci végétal 15

Haricots verts 12

Épinards frais 12

Fricassée de champignons 15

Gratin Dauphinois 25

- à partager -

Sucrine 12



## NOS FROMAGES DE SAVOIE

### ...ET D'AILLEURS

Au chariot 28



## NOS TRADITIONS SUCRÉES

Mousse au chocolat à partager

Et ses toppings 38

Crème caramel

Retour en enfance 22

Île flottante

Et ses toppings 26

Hommage à la pâtisserie française

Au choix du Chef, à partager 28

Sélection de fruits givrés

Haute glacerie française

Tous nos plats sont « fait-maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tableau des allergènes disponible sur demande - Prix nets en euros, taxes et service compris - Origine des viandes : France