

# BIANCANEVE

*LA TABLE DES AMIS,*

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



[@BIANCANEVE\\_RESTAURANT](https://www.instagram.com/BIANCANEVE_RESTAURANT)

# BIANCANEVE

## L'AIR DU TEMPS



### Les œufs Bio

Brouillés en coque  
Poutargue **16**  
Truffe noire **22** ✓  
Caviar Baeri **28**

### Haricots et artichauts

Salade de haricots verts et artichauts,  
sauce aux anchois et jus de citron, noisettes grillées **24**

### Poireaux ✓

Poireaux mimosa et vinaigrette truffe noire **26**

### Camembert ✓

En AOP, rôti à la truffe noire **28**

### Soupe du jour



Légumes du moment, recette de nos montagnes **18**

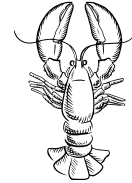


### Pâté en croûte

Volaille et foie gras **32**

### Foie gras

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



### Dégustation

6 crevettes Bio, 6 huîtres de Normandie N°3 **48**

### Langoustines grillées

Sauce vierge **52**

### Saumon

Fumé d'Écosse **24**

### Grosses crevettes

6 belles pièces à partager **32**

### Les signatures de l'écailler

6 huîtres de Normandie N°3 **28**

### Caviars de partage de la Maison Kaviari

Crème aigrelette, craquant au sarrasin et blinis tièdes  
Caviar Baeri 30gr **140**  
Caviar Oscière Prestige 30gr **170**

## LES INCONTOURNABLES



### Sole

Grillée, jus d'arêtes **85**

### Turbot

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

### Thon

Ventrêche 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

Épaule confite - pour 2 - **82**

### Bœuf

En tartare sous vos yeux

Classique **42**

Caviar Baeri **68**

### Butternut



Cuit rôti, noisettes et truffe bianchetto **48**

## LES À-CÔTÉS



### Pomme purée

Nature **10**

Truffe noire **22**

Caviar Baeri **35**

### Haricots verts **12**

### Épinards frais **12**

### Fricassée de champignons **15**

### Pressé de pomme de terre truffé **27**



## NOS TRADITIONS SUCRÉES

### Mousse au chocolat à partager

Et ses toppings **38**

### Île flottante

Et ses toppings **26**

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

✓ Plat végétarien

✓ Plat vegan