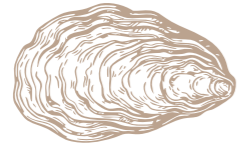


BIANCANEVE



Fruits de mer

PLATEAU D'HUITRES 6 OU 12

Huitre N°3 26/49

PLATEAU DÉGUSTATION 175

6 Huitres N°3
Crevettes roses bio
Langoustines au court-bouillon
Demi homard bleu

Avec un supplément
Caviar Oscietre prestige 30 gr 90

CAVIAR

Caviar Oscietre prestige 119/139
30 gr/50 gr

Entrées

Tartare de boeuf 34

Tartare de thon avocat 36

Carpaccio de loup 29

Camembert rôti à la truffe 29

Pizzetta à la truffe 29

Croque monsieur au jambon
d'entrecôte et beaufort 29

Tarte fine aux tomates et au chèvre 29

Aubergine façon parmigiana 36

Burrata à la truffe 29



SALADES

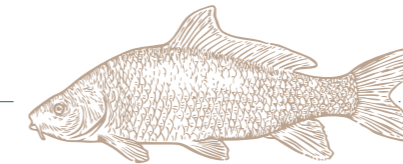
Salade de homard bleu 36

Salade César au poulet 28

Salade d'artichauts violets
demi-cuits et parmesan 24

Plats

POISSONS



Sole grillée, sauce meunière 89

Demi poulpe snacké
avec sauce chimichuri 46

Cabillaud à la méditerranéenne 59

Ventrèche de thon mi-cuit,
sauce citron 59

Dorade royale en croûte de sel
Pour deux personnes 149

Turbot à partager
Pour deux personnes 159



VIANDES

Coquelet rôti entier et son jus
de cuisson 59

Filet de boeuf du terroir aux morilles 56

Double burger savoyard à la raclette 46

PÂTES ET RISOTTO

Ravioli épinards et ricotta
beurre et sauge 29

Linguine aux palourdes et boutargue 39

Trofie au pesto 29

Gnocchi quatre fromages et noix 29

Risotto au parmesan et à la truffe 39

Lentilles aux épinards et tofu 39

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison 12

Purée à la truffe 19

Épinards bio 12

Salade sucrine 12

Haricots verts 12

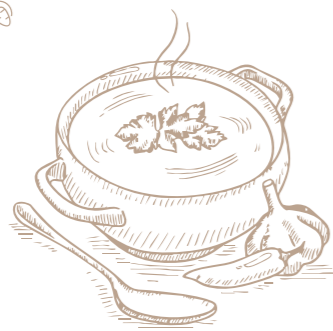
Fricassée de champignons 14

SOUPES

Soupe à l'oignon gratinée 29

Soupe de poissons 26

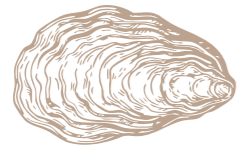
Soupe du jour 24





BIANCANEVE

BIANCANEVE



Seafoods

OYSTER PLATTER - 6 OR 12

Oyster N°3 26/49

TASTING PLATTER 175

6 Oyster N°3
Organic pink shrimps
Court-bouillon langoustines
Half blue lobster
*With supplement,
Oscietre prestige caviar 30 gr* 90

CAVIAR

Oscietre prestige caviar 119/139
30 gr/50 gr

Starters

Beef tartare 34

Tuna tartare with avocado 36

Sea bass carpaccio 29

Roasted camembert with truffle 29

Truffle pizzetta 29

Grilled ribeye ham and beaufort sandwich 29

Thin tomato and goat cheese tart  29

Eggplant Parmigiana 36

Truffle Burrata 29



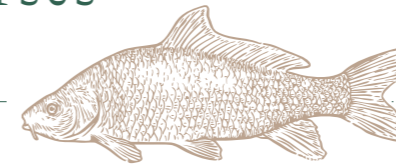
SALADS

Blue lobster salad 36

Caesar chicken salad 28

Half-cooked purple artichokes salad with parmesan  24

Main Courses



FISH

Grilled sole with meunière sauce 89

Seared half octopus with chimichurri sauce 46

Cod Mediterranean style 49

Seared tuna belly with lemon sauce 59

Gilt-head bream in salt crust 149

For two

Turbot to share 159

For two



MEAT

Whole roasted cockerel and its cooking juice 59


Beef filet from the terroir with morel mushrooms 56

Double Savoyard burger with raclette cheese 46

PASTA AND RISOTTO

Spinach and ricotta ravioli with butter and sage  29

Linguini with clams and Bottarga 39

Trofie al pesto  29

Gnocchi with four cheeses and walnuts  29

Parmesan and truffle rissoto  39

Lentils with Spinach and Tofu  39

SIDES

Homemade fries 12

Truffle mashed potatoes 19

Organic spinach 12

Sucrine lettuce salad 12

Green beans 12

Mushrooms fricassée 14

SOUPS

Gratinated onion soup  29

Fish soup 26

Soup of the day  24





BIANCANEVE