

BIANCANEVE

CAVIAR

Caviar oscietre prestige

30 gr	119
50 gr	149

SALADE

Salade César de montagne	24
<i>Poulet fermier rôti, copeaux de tomme de Savoie</i>	

SOUPES

Soupe à l'oignon gratinée	26
<i>Au Beaufort et pain de campagne</i>	
Minestrone de légumes de saison	22
<i>Bouillon parfumé</i>	
Velouté de cèpes et champignons	26
<i>Huile de noisette et copeaux de tomme de Savoie</i>	

Entrées

Camembert rôti à la truffe	29
<i>Oignons caramélisés et pain aux noix</i>	
Tartare de bœuf et caviar	49
<i>Mille-feuille de pomme de terre croustillant</i>	
Carpaccio de bar	29
<i>Au céleri et jalapeño vert</i>	
6 escargots en coquille	22
<i>Au beurre d'ail et de persil</i>	
Mont d'Or au four	39
<i>Servi avec charcuteries Ou servi avec des légumes</i>	
Croque truffe	36
<i>Croustillant brioché et jambon truffée</i>	

Plats

POISSONS

Cabillaud vapeur à la méditerranéenne	46
<i>Olives taggiasche</i>	
Demi-poulpe snacké	46
<i>Sauce chimichurri rouge</i>	
Sole grillée (à partager)	89
<i>Sauce meunière</i>	



VIANDES

Burger savoyard	39
Coquelet rôti entier	44
<i>Jus au thym</i>	
Filet de bœuf Black Angus	49
<i>Sauce au poivre vert</i>	
Escalope de veau milanaise	49

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison	12
Purée nature / truffée	12 / 19
Épinards bio	12
Haricots verts	12
Salade mixte	9

PÂTES ET RISOTTO

Gnocchi à la Sorrentina	26
<i>Tomate, mozzarella fumée et basilic frais</i>	
Linguine au homard	39
<i>Queue de homard, bisque et zestes de citron</i>	
Risotto crémeux aux cèpes	36
<i>Truffe et copeaux de tomme fermière</i>	
Pappardelle au ragoût de veau	29
<i>Crème de parmesan</i>	
Lasagnes gratinées au four	26
<i>Version végétarienne</i>	

Desserts

Soufflé au chocolat	18
<i>Pour deux personnes</i>	
Tiramisu signature	15
Crêpe suzette	19
Assiette de fromages	20
Glaces et sorbets fait maison	5
<i>Prix par boule</i>	



BIANCANEVE