

# IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

## A PARTAGER FINGER FOOD

Ardoise de viande séchée des Alpes, toast, beurre et cornichons	<b>23 €</b>
Terrines de gibiers de la Ferme des Trente Arpents, <i>Chutney de poires et oignons rouges, toast de pain de campagne</i>	<b>22 €</b>
Pizza à la truffe noire melanosporum, pousses de roquette vinaigrées	<b>56 €</b>
Mini sardines Bellota-Bellota®, <i>Toast de pain de campagne et beurre aux agrumes</i>	<b>17 €</b>
Assiette de jambon sélectionné Bellota-Bellota®	<b>29 €</b>

## ENTRÉE

Carpaccio de bœuf Black Angus bio, condiments et parmesan <i>Mesclun vinaigrette à la noisette</i>	<b>26 €</b>
Velouté de potiron, crème de truffe blanche	<b>24 €</b>
Salade de tomates Roma à l'huile de basilic, billes de mozzarella Bufala	<b>22 €</b>
Saumon Gravlax maison aux agrumes, blinis et crème d'aneth	<b>25 €</b>
Ceviche de daurade à l'huile d'herbes et caviar	<b>59 €</b>
Huîtres Gillardeau n°3	6 pièces <b>18 €</b> 12 pièces <b>34 €</b>
Artichaut camus cuit barigoule, salade de mâche truffée	<b>24 €</b>

# IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS



## PLAT

Mac Rothschild, frites maison	41 €
Filet de bœuf Angus façon Rossini, <i>Mousseline de rattes et sauce périgourdine</i>	65 €
Risotto à la truffe noire	56 €
Filet de bar cuit à la plancha, légumes verts, crème au yuzu	42 €
Tagliatelles à la truffe noire	59 €
Wok végétarien	33 €
Tartare de bœuf au couteau, <i>Frites maison et mesclun au vieux balsamique</i>	36 €
Tartare de bœuf au couteau saveurs Italiennes (pesto, parmesan...) <i>Frites maison et mesclun au vieux balsamique</i>	37 €
Pella des Aravis, mesclun au vieux balsamique	31 €
Souris d'agneau confite 7 heures, gratin dauphinois	35 €

Supplément truffe noire **les 10 gr à 55 €**

## BROCHE DU JOUR

Poulet fermier	36 €	Carré de veau	39 €
<i>En accompagnement gratin dauphinois, mesclun au vieux balsamique</i>			

## MENU ENFANT

Steak haché ou nuggets de poulet ou goujonnettes de bar, <i>frites maison ou légumes verts, surprise sucrée</i>	16 €
--	------

# IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS



## FROMAGE

Brie truffé de la Ferme des Trente Arpents

19 €

## DESSERT

Tiramisu au cacao

15 €

Chouquettes sauce au chocolat, glace vanille

16 €

Assiette de mangue

17 €

Glaces et sorbets Mövenpick

13 €

### A PARTAGER

Pizza myrtilles, glace double crème

21 €

#### Fiers de nos fournisseurs !

Viandes (Boucherie Metzger), Poissons-crustacés (Maison Reynaud), Maraîcher (Primeurs Passion)

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations .