

IDÉAL 1850

MONT D'ARBOIS

A PARTAGER FINGER FOOD

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

ENTRÉE

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



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES · HOSPITALITY · NATURE

Origine des viandes (France, UE, Argentine)
Prix nets, taxes et service compris

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 .