

CARTE D'HIVER

Fabrizio Lo Votrico chef culinaire - Luis Antunes chef pâtissier

Les entrées.

VELOUTÉ AUX SAVEURS ASIATIQUES **VÉGAN**

Potiron, carottes et lait de coco
Allergène : Lait coco (noix)

15€

BONBON DE PORC MIJOTÉ MOELLEUX

Aïoli de coing, gremolata et noix confites
Allergène : blé, oeuf, moutarde

16€

CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS DU SOUS-BOIS **VÉGÉ**

Sauce persillade
Allergène : blé, lactose

17€

ESCALOPE DE FOIE-GRAS POÊLÉE

Pain brioche maison et réduction façon Coca Cola®
Allergènes : blé, oeuf, sulfite

21€

TATAKI DE THON

Oranges sanguines, ses zestes et pistaches de Bronte
Allergènes : poisson, pistache

23€

Les plats.

Pâtes & Risotto

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM **VÉGÉ**

Copeaux de Parmesan Regiano 24 mois d'affinage (min. 2 pers.)
Allergènes : lait, lactose

30€

PLIN MAISON AUX FOIE-GRAS

Petites ravioles et consommé de gibier
Allergènes : blé, oeuf, lait, lactose

34€

Poissons

FILET DE MAIGRE SAUVAGE & DÉCLINAISON DE POTIRONS

Rôti au beurre
Allergènes : poisson, lait, lactose, soja

36€

NOIX DE SAINT-JACQUES EN CROÛTE DE SÉSAME

Purée de carottes, olives noires et choux de Bruxelles
Allergènes : blé, oeuf, poisson, sésame

39€

Viandes

FILET DE BICHE & PURÉE DE CHÂTAIGNES

Chou farci et jus de cuisson
Allergènes : lait, lactose, sulfite

36€

MIGNON DE VEAU POÊLÉ & PURÉE AU PERSIL

Lanières de carottes, oignons confits, girolles et sauce au Porto
Allergènes : lait, lactose, sulfite

40€

Les tartares.

Viande de boeuf du terroir hâchée minute

WINTER STYLE

Avec du chou rouge fermenté
Allergène : blé, oeuf, moutarde

26€⁵⁰

FILET AMÉRICAIN

Classique filet américain
Allergènes : blé, oeuf, moutarde

26€⁵⁰

MOELLE ET WASABI

Os à moelle & tartare wasabi
Allergène : blé

26€⁵⁰

Chaque tartare est accompagné de frites maison et d'une salade

Sublimé au Caviar.

Caviar goût russe ou goût iranien de la maison Mailian-Maillov®

50 gr AVEC ACCOMPAGNEMENT

Pour 1 à 2 personnes

150€

100 gr AVEC ACCOMPAGNEMENT

Pour 2 à 3 personnes

300€

Les accompagnements :

Façon Cosaque

Pommes de terre écrasées, crème aigre & ciboulette

Oeufs brouillés

Déclinaison

Oignons, oeuf, câpres, ciboulette, pommes de terre, croûtons & fromage frais



**ENVIE DE VIANDE MATURÉE ?
DEMANDER NOTRE CARTE DRY AGED**

Les desserts.

TARTE TATIN CLASSIQUE, SERVIE TIÈDE

Allergènes : blé, lait, lactose, oeufs

12€

L'ASSORTIMENT DE DESSERTS TRADITIONS *La Manufacture.*

Allergènes : blé, oeufs, soja, lait, lactose, fruits à coque

12€

POIRE POCHÉE, CRÈME GLACÉE VANILLE & CHOCOLAT CHAUD

Allergènes : blé, oeufs, lait, lactose, fruits à coque

12€

NID D'HIVER AUX MARRONS

Tartelette aux amandes, vermicelles de marrons légers, meringue sèche, cerises griottes macérées au Kirsch
Allergènes : blé, fruits à coque, oeuf, soja, lait, lactose, sulfites

12€

RESTAURANT :

> du Lundi à Vendredi
de 12.00 à 14.00

> les jeudis & vendredis soirs
de 18.30 à 21.00

> Speedlunch de 11.30 à 14.00

ÉPICERIE :

ouverte aux mêmes heures
que le restaurant

PÂTISSERIE :

> Gourmandises à déguster et à
emporter à l'épicerie

> Gâteaux sur commande 48h
avant

ÉVÈNEMENTS :

> Privatiser notre restaurant
composé de 2 salles dont 1
avec micro beamer pour vos
futurs événements.