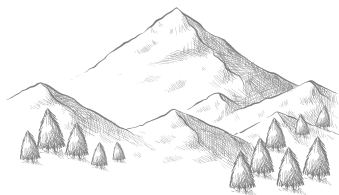


Le Sidonie



Pour se mettre en appétit

Poireaux tièdes,
vinaigrette de truffe **35€**

Salade de mâche, vinaigrette truffée,
copeaux de truffes et parmesan **45€**

Gravlax de saumon mariné
aux épices pastrami, blinis **38€**

6 Huîtres Tarbouriech n°3 **36€**

Soupe à l'oignon gratinée au
Beaufort, croûtons **36€**

Œuf mayonnaise, thon et truite **26€**

Avant de conclure

Risotto au lait d'avoine,
artichauts et truffes **52€**

Tempura de choux fleurs graffiti,
mayonnaise au curry madras **36€**

Noix de Saint-Jacques rôties,
gnocchis, crème de cresson **48€**

Paillard de saumon grillé,
beurre maître d'hôtel, épinards **44€**

Sole de 500g façon meunière,
pommes persillées **80€**

Raviole de homard ouverte,
émulsion crémeuse **54€**

Gambas sautées,
bouillon de têtes au piment
d'Espelette, semoule **54€**

Os à moelle gratinés, pains grillés,
fleurs de sel **24€**

Terrine de foie gras cuite
à l'ancienne, chutney aux fruits **38€**

Pâté en croûte chevreuil, foie gras,
salade verte **35€**

Filet de veau en vitello tonnato,
parmesan, roquette **38€**

Les douze escargots
en persillade **35€**

Butternut carpaccio, burrata,
noix de jambon cru **35€**

Magret de canard rôti,
sauce vin rouge,
polenta crémeuse **49€/pers**

Filet de bœuf Wagyu,
sauce vin rouge, purée truffée **80€**
Façon Rossini **120€**

Suprême de volaille,
sauce Albufera aux morilles,
épinards **48€**

Tartare de bœuf Charolais
haché au couteau, frites **44€**

Blanquette de volaille & ris de veau,
champignons, riz pilaf **52€**

Poke bowl riz vinaigré **48€**
avocat, mangue, chou rouge,
saumon fumé, sauce soja, sésame