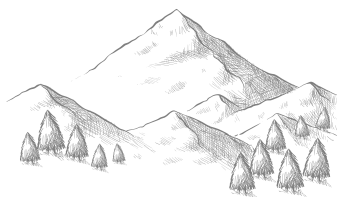


Le Sidonie



Pour se mettre en appétit

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

Œuf mayonnaise thon et truite **26€**

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

Salade gourmande, homard, foie gras, haricots verts, champignons **58€**

Les douze escargots en persillade **35€**

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

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

Pâté croûte de volaille, ris de veau et foie gras, salade **35€**

Avant de conclure

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

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

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

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

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

Escalope de veau à la milanaise, câpre, anchois, polenta rôtie **54€**

Filet de bœuf Wagyu, sauce vin rouge et purée truffée **80€**

Pied de cochon farci pané, jus de cochon moutardé et purée de pommes de terre **48€**

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

Dernier plaisir

Sélection de fromages de nos alpages **19€**

Dessert du jour **19€**

Coupe glacée (*glace vanille, chocolat, pistache et sorbet café, fraise, citron*) **12€**