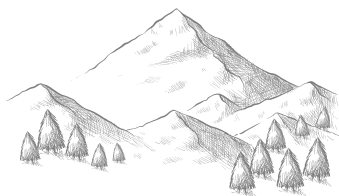


Le Sidonie



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€**

Filet de veau en vitello tonnato, parmesan, roquette **42€**

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

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

Pâté en croute chevreuil, foie gras, gelée de champignons **35€**

Coquille Saint-Jacques gratinée, quenelles, corail, champignons **44€**

Avant de conclure

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

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

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

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

Sole belle meunière, pommes persillées pour deux **90€/pers**

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

Ris de veau caramélisé, sauce Albufera, râpée de truffe, épinards **65€**

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

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

Parmentier de cuisses de volailles confites, jus truffé, salade **45€**

Dernier plaisir

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

Dessert du jour **19€**

Coupe glacée **12€**

Glace: vanille, chocolat, pistache, café

Sorbet: framboise, fraise, citron, mangue