

LES ENTRÉES

Omelette à la truffe noire melanosporum, Salade de mâche Omelette with black melanosporum truffle, lamb lettuce	35 €	Bavaroise de chou-fleur, oeuf à 67°, radis, mâche Cauliflower bavaroise, 67° degree egg, radish, lamb lettuce	26 €
Potage de légumes du jour Vegetable soup of the day V Sans crème without cream	19 €	V Salade de mâche demi-deuil carpaccio de champignons et truffe Demi-deuil lamb lettuce salad, mushroom carpaccio and truffle	32 €
Soupe à l'oignon Champs-Élysées Champs-Élysées onions soup V Sans fromage without cheese	25 €	Salade de courge marquée au feu de bois, Burrata, noix et truffe noire Melanosporum Woodfired squash salad Burrata, walnuts and Melanosporum black truffle V Sans burrata without burrata	40 €
V Salade de tomate et sucrine Tomato and sucrine lettuce salad	22 €	Velouté d'artichauts, noisettes torréfiées et jus truffé Creamy artichoke soup, roasted hazelnuts and truffle jus	30 €
Céleri rave cuit à la braise, Gorgonzola de Lombardie et truffe noire Melanosporum Celeriac cooked over the embers, Lombardy Gorgonzola and Melanosporum	40 €		

LES PLATS

Pizza aux cèpes, Parmesan et roquette Pizza with ceps, Parmesan and arugula	40 €
Pizza Margherita Margherita Pizza	33 €
Fondue savoyarde nature Savoyarde fondue	30 €
Fondue à la truffe Truffle fondue	45 €
Rigatoni à la truffe noire melanosporum Rigatoni with black melanosporum truffle	50 €
Linguine, sauce tomate aux câpres. Linguine, tomato and caper sauce	32 €
Petit épeautre aux champignons de Paris, fondue d'épinards Einkorn wheat with button mushrooms, spinach fondue V Sans crème without cream	36 €
Endives braisées, morilles à la crème Braised endives, morel mushrooms with cream	40 €
Gratin de Macaroni, truffes noires, parmesan. Salade de mâche Baked macaroni with cheese on top, black truffle and parmesan. Lamb lettuce salad	45 €

SIDES

Purée de pomme de terre truffée Potato mash with truffle	12 €
V Riz Pilaf Pilaf rice	8 €
V Salade d'hiver Winter salad	8 €
V Pommes coin de rue Coin de rue potatoes	8 €
V Panier de légumes vapeur Steamed vegetables	8 €

V Plat végétarien Vegan

LES TAPAS

Planche de fromages de région Regional cheese plater	18 €
Arancini à la truffe noire Melanosporum Arancini with Melanosporum black truffle	18 €
V Guacamole d'avocat / Edamame. Tortilla Avocado guacamole / Edamame. Tortilla	14 €
V Humus de lentilles vertes au sésame, crackers Green lentil hummus with sesame, crackers	14 €

LES DESSERTS

Millefeuilles à la vanille de Madagascar Millefeuille with Madagascar Vanilla cream Supplément Truffe Sup. Truffle +10 €	18 €
Churros sauce chocolat, dulce de leche et crème chantilly vanillée Churros chocolate sauce, dulce de leche and vanilla whipped cream	18 €
Omelette norvégienne passion Passion fruit, rhum, coffee to share	32 €
V Assiette de fruits rouges Plate of red berries	28 €
V Assiette de fruits frais Plate of fresh fruits	18 €
V Sélection de sorbets (1, 2 ou 3 boules) Selection of sorbets (1, 2 or 3 scoops)	8 € / 14 € / 18 €

Vegge
 Vegan