

Annette

Radis croquants, beurre persillé v.	11€
Œufs mimosa à la poutargue	13€
Carpaccio de daurade marinée, framboise & estragon	18€
Fleurs de courgette farcies à la niçoise, coulis de poivron v.	18€
Magret de canard fumé maison, cerises noires, éclats de pistache	18€
Six Escargots de Bourgogne, <i>Maison de l'Escargot</i>	19€
Poitrine de cochon confite, tomates cerises et anchois	20€
Caviar Oscietre de <i>Kaviari</i> , blinis, échalote, ciboulette et crème fraîche	120€
Cocotte de légumes d'été crus et cuits, pistou de basilic v.	24€
Salade estivale, poivrons confits, pistaches, cerises, basilic, haricots verts v.	24€
Lotte pochée dans son jus, poivrons confits, câpres et caviar d'aubergine	34€
Ravioli de homard, bisque onctueuse	38€
Suprême de volaille fermière rôti au jus, carottes primeurs fondantes	29€
Salade César au poulet classique, anchois, câpres, croûtons & parmesan	26€
Tartare de bœuf au couteau à la "Grande Brasserie"	26€
Côtelettes d'agneau grillées, courgette Zéphyr, crème d'oseille	36€
Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre, pommes allumettes	37€
Pommes allumettes / haricots verts / mesclun	7€
PLAT DU JOUR <i>du Lundi au Vendredi</i>	25€
<i>Déjeuner en famille du Weekend (Samedi et Dimanche)</i>	66€
<i>Poulet fermier rôti au jus, pommes allumettes & mousse au chocolat à partager</i>	
Sélection de fromages de la <i>Maison Barthélémy</i>	16€
Dessert du moment	12€
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	13€
Assiette de fraises, rhubarbe marinée, sorbet fraise, crème Fontainebleau	14€
Mousse au chocolat <i>Nicolas Berger</i>	14€
Glaces & sorbets <i>Le Bac à Glaces</i>	12€

Nos viandes sont d'origine française / Liste des allergènes à votre disposition / Prix TTC service compris/ **v.** plat végétarien

Suivez-nous sur Instagram : @annetterestaurant