

Annette

Crevettes Cocktail (x5), citron caviar et mayonnaise au paprika*	19€
Caviar oscietre 30 g, crème citronnée, blinis tièdes	120€
OEufs mimosa à la poutargue	13€
Carpaccio de betteraves fumées, chèvre frais, condiment à la framboise v.	15€
Salade de pastèque, tomates, feta, huile de menthe, pignons de pin v.	17€
Tarama maison, sauce vierge, focaccia*	14€
Crudo de thon rouge mariné, figues fraîches, endives Carmine*	21€
Six Escargots de Bourgogne, <i>Maison de l'Escargot</i> , beurre persillé	19€
Salade niçoise, thon confit, œuf de caille, haricots verts, olives	26€
Salade César au poulet classique, anchois, câpres, croûtons & parmesan	26€
Ravioli au potiron, fleur de noisette, crème de chou kale v.	24€
Pave de Truite arc-en-ciel, citron confit, pommes dauphine, cassis	30€
Suprême de volaille fermière rôti, haricots Paimpol, champignons et lardons	29€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	32€
Tartare de boeuf au couteau à la "Grande Brasserie"*	26€
Pluma ibérique servie rosée, haricots verts, sauce raisin & moutarde	37€
Filet de boeuf Simmental, sauce au poivre, pommes allumettes	37€
* Supplement: <i>Expérience Caviar oscietre 10 g</i>	30€
Pommes allumettes / haricots verts / mesclun / riz pilaf	7€
PLAT DU JOUR du Lundi au Vendredi midi	25€
Dessert du moment	12€
<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€
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	
Pêche Melba, glace vanille, coulis de framboise	13€
Mousse au chocolat <i>Nicolas Berger</i>	14€
Glaces & sorbets <i>Le Bac à Glaces</i>	14€

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

Suivez-nous sur Instagram : @annetterestaurant