

Annette

Crevettes Cocktail (x5), citron caviar et mayonnaise au paprika**	19€
Caviar osciètre 30 g, crème citronnée, blinis tièdes	120€
Œufs mimosa à la poutargue	13€
Poireaux, vinaigrette au miel et noisettes v.	16€
Carpaccio de betteraves fumées, chèvre frais, condiment à la framboise v.	15€
Tarama maison, sauce vierge, focaccia**	14€
Crudo de Saint-Jacques, fruit de la passion, endives Carmine**	21€
Six Escargots de Bourgogne, <i>Maison de l'Escargot</i> , beurre persillé	19€
Salade César au poulet classique, anchois, câpres, croûtons & parmesan	26€
Ravioli au potiron, fleur de noisette, crème de chou kale v.	24€
Pavé de Truite arc-en-ciel, pommes dauphine, beurre de citron confit	30€
Caille rôtie aux raisins, échalotes confites, pommes allumettes	30€
Suprême de Poulet Fermier, racine de persil, champignons, sauce poulette	29€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	32€
Tartare de bœuf au couteau à la "Grande Brasserie"***	26€
Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes allumettes	37€
** Supplément: <i>Expérience Caviar Oscière 10 g</i>	30€
Pommes allumettes / haricots verts / mesclun / riz pilaf	7€
PLAT DU JOUR <i>du Lundi au Vendredi midi</i>	25€
Dessert du moment	12€
<i>Déjeuner en famille du Week-end (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> v.	16€
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar v.	13€
Tarte meringuée au citron et noisettes déstructurée v.	13€
Mousse au chocolat <i>Nicolas Berger</i> ** v.	14€
Glaces & sorbets <i>Le Bac à Glaces</i> v.	12€
Madeleines moelleuses au miel, crème anglaise v.	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

Annette

Shrimp cocktail (x5), finger lime pearls & paprika mayo**	19€
Oscietra caviar 30g, lemon crème fraîche, warm blinis	120€

Deviled eggs with bottarga	13€
Leeks with honey and hazelnut vinaigrette v.	16€
Smoked beetroot carpaccio, fresh goat cheese, raspberry condiment v.	15€
Homemade tarama, sauce vierge, focaccia**	14€
Scallop crudo with passion fruit and Carmine endives**	21€
Six Burgundy snails from <i>Maison de l'Escargot</i> , parsley butter	19€

Classic chicken Caesar salad with anchovies, capers, croutons & parmesan	26€
Pumpkin ravioli, hazelnut blossom, kale cream v.	24€
Rainbow trout fillet, pommes dauphine, confit lemon butter	30€
Roasted quail with grapes, caramelized shallots, and shoestring potatoes	30€
Free-range chicken supreme with parsley root, mushrooms, poulette sauce	29€
Traditional veal blanquette with pilaf rice	32€
Hand-cut beef tartare "Grande Brasserie" style**	26€
Beef filet, pepper sauce, French fries	37€

** Extra: <i>Oscietra Caviar Experience</i> 10 g	30€
--	-----

French fries / Green beans / Mesclun salad / Pilaf rice	7€
---	----

DISH OF THE DAY <i>from Monday to Friday at lunch</i>	25€
--	-----

Dessert of the day	12€
---------------------------	-----

<i>Weekend family lunch (Saturday and Sunday)</i>	66€
---	-----

Roast free-range chicken with jus, French fries, and chocolate mousse to share

Cheese selection from <i>Maison Barthélémy</i> v.	16€
Crème brûlée with Madagascar vanilla bean v.	13€
Deconstructed lemon and hazelnuts meringue tart v.	13€
Chocolate mousse by <i>Nicolas Berger</i> v.	14€
Ice cream & sorbets by <i>Le Bac à Glaces</i> v.	12€
Soft honey madeleines with custard sauce v.	12€