

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