

---



---

# LE BLIZZARD



## Notre Carte

Chef de cuisine : Matthias Marin



## BOUILLONS & SOUPES



Bouillon de Homard, Citron Noir, Artichaut poivrade	35€
Cappuccino de Pleurotes, Ecume Fumée, Jaune confit	27€
Velouté de Courge Musquée, Pistache, Graine de Courge	25€

## ENTRÉES



Légumes du marché en Cocotte, Jus de Rotissoire	32€
Œuf parfait, Topinambour, Truffe noire, Ecume Beaufort	34€
Tourteau, Granny Smith & Chou-rave, Guacamole Jalapeno	38€
Foie Gras fumé, Fregola Sarda, Blettes, Emulsion Café	38€
Belles Langoustines laquées Orange Sanguine, Ratte et Beurre d'Algues, Coulis d'Oursin	40€
Gratin de Cardon à l'ancienne, simplement Truffé	36€

## PATES & RISOTTO



Risotto Safran, Asperges Vertes	36€
Paccheri Al Ligurienne, Tomate & Basilic	34€
Polenta Del Mar, Calamar, Gambas et Mérrou	42€

# POISSONS



Belle Sole de l'Atlantique caramélisée, Compotée de Fenouil et Poivron	140€ pour 2 pers.
Duo de Saint-Jacques snackées et fumées, Purée Carotte-Gingembre	45€
Saint-Pierre rosé à l'arête, Petit Epeautre & Chou-Fleur coloré	120€ pour 2 pers.
Darne de Turbot alla Milanaise, Légumes Verts à la Truffe Noire	49€

# VIANDES

Viandes d'origine Européenne, USA et Amérique du Sud



Côte de bœuf Angus de Galice légèrement maturée, Grenailles « Coin de rue », Béarnaise	140€ pour 2 pers.
Belle Volaille fermière aux Truffes, en deux services, Légumes truffés, Castel franco	135€ pour 2 pers.
Carré d'Agneau Fumé au Foin de nos Montagnes, Aubergines Confites	115€ pour 2 pers.
Secréto Ibérico, Pomme Purée, Sauce Apicius	39€
Filet de bœuf rôti, Poivre de Sarawak, Mille-feuille de Pommes de Terre fumée	58€
Cœur de Ris de Veau aux Morilles, Céleri en texture	48€

## FROMAGES



Faisselle de la Ferme et sa Crème Epaisse	12€
Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Montagnes	18€

## DESSERTS



Citron, Miel & Sésame	17€
Le Soufflé chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine Royal	17€
Le Traditionnel fondant au chocolat, Sorbet Framboise	17€
Chocolat Haïti, Grué de cacao	17€
Orange, café et noix de pécan	17€
Déclinaison autour de la Noisette	17€
Salade de fruits frais, sorbet Citron Vert	16€
Raviole d'ananas, Crémeux exotique, Sorbet Coriandre	16€
Mangue Fraiche et son sorbet	16€

## CRÈMES GLACÉES & SORBETS

Nous préparons chaque jour, selon des méthodes traditionnelles,  
des Crèmes Glacées onctueuses et des Sorbets Fruités



Vanille, Café, Chocolat Noir, Marron, Caramel beurre salé, Pistache	le parfum 4€
Framboise, Myrtille, Fraise, Citron Jaune, Passion, Mangue, Coco, Poire	4€