

La Food

du Blanc Valet

Envie de tout goûter ?
Chaque trio est à 69.-

Trio CANAILLE

- Tenders de Poulet croustillant aux Épices, Mayonnaise épicée 24.-
 - Moussaka à la Grecque, Aubergines, Bœuf 26.-
 - Tartare de Bœuf (CH) à l'italienne, Basilic, Pignon de Pain, Stracciatella & Gremolata 28.-
-

Trio EAU DOUCE & EAU DE MER

- Tartare de Saumon, Avocat, Sésame, Soja & Riz croustillant 24.-
 - Gratin d'Écrevisses, Tombée de Poireaux et Sabayon au Champagne 26.-
 - Carpaccio de Poulpe, Agrumes, Grenade 28.-
-

Trio VÉGÉTARIEN

- Camembert rôti au Miel, Pickles et Toasts 24.-
- Girasoli, Ricotta Épinards, crème Champignons 26.-
- Duo d'Asperges, crème d'Asperges, Émulsion à la Truffe 28.-

Nos Suggestions

Os à Moelle rôti 17.-

Ribs de Boeuf XXL (CH) *2/3 personnes* 95.-

Confit 48 h, puis caramélisé au jus d'épices
Découpé devant vous et servi avec une purée Robuchon.

Côte de Boeuf (CH) *2/3 personnes* 149.-

Rassie sur Os, 1 kg

Nos Planchettes

- Gruyère d'Alpage (24 mois), Saint-Marcelin et Brie de Meaux farci 17.-
- Charcuterie tranchée minute (au choix) : 17.-
 - Lard grillé de Begnins 100g (CH)*
 - Pastrami 150g*
 - Jambon Ibérique 100g*
 - Pâté en croûte artisanal (CH)*
- Piadine Bressaola ou végétarien 25.-
- Mix de nos 3 charcuteries 35.-

Bon Appétit !