

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.-
 - Parmentier de canard 26.-
 - Bao de bœuf sauté aux légumes croquants 28.-
-

Trio EAU DOUCE & EAU DE MER

- Maki de gambas et avocat, mayonnaise épicée 24.-
 - Poulpe à la galicienne snacké, pommes de terre fondantes, piment d'Espelette 26.-
 - Tartare de thon, wakame, avocat et fruit du dragon 28.-
-

Trio VÉGÉTARIEN

- Tarte tatin d'oignons confits et crème de burrata 24.-
- Malakoffs, moutarde de Dijon 26.-
- Croute aux morilles et vin jaune 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 Tomme de Savoie 17.-
- Ardoise de légumes grillés et houmous, tapenade de tomates 17.-
- Charcuterie tranchée minute (au choix) : 17.-
 - Lard grillé de Begnins 100g (CH)*
 - Pastrami 150g (CH)*
 - Jambon Ibérique 100g (ESP)*
- Pâté en croûte artisanal (CH) 21.-
- Piadine Bressaola ou végétarien 25.-
- Mix de nos 3 charcuteries 35.-

Bon Appétit !