

# 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) :  
*Lard grillé de Bégnins 100g (CH)*  
*Coppa 150g*  
*Jambon Ibérique 100g*  
*Pâté en croûte artisanal (CH)*
- Piadine Bressaola ou végétarien 25.-
- Mix de nos 3 charcuteries 35.-

*Bon Appétit !*