

# *La Carte d'Agnès*

## *Les entrées*

Crème de tourteau, soufflé de truite au vinaigre de crustacé 17  
tempura de gambas sans gluten

Edible crab soup, trout souffle with shellfish vinegar, tempura of gambas gluten free

Foie gras au cacao, gelée Muscat, chutney pomme, pain fusette 19  
Foie gras with cocoa, apple chutney, Muscat jelly

Huitres chaudes pochées sur bâtonnets de radis noir  
recouvertes d'une fine tranche de foie gras chaud 19  
Hot poached oysters on stick of black radish, covered with foie gras slice

Ravioles à la crème, ail des ours et petits escargots 16  
Ravioles with snails in wild garlic sauce and cream

## *Les poissons*

Filet de daurade Royale, graines torréfiées, jus de bouillabaisse, fenouil 35  
Seabream fillet, bouillabaisse sauce, fennel, roasted seeds

St Jacques poêlées, sauce citron, polenta à l'huile de noix 37  
Pan-fried scallops, lemon sauce, corn flour porridge made in Savoie with nut oil

Risotto de homard bleu, tuile au Gruyère de Yenne 39  
French lobster risotto with Savoie cheese biscuit

## *Les viandes*

Tournedos Rossini, filet de boeuf, foie gras chaud poêlé 39  
Charolais beef fillet «Rossini», with hot foie gras, mashed potatoes

Filet de boeuf Charolais sauce Syrah, purée de Vitelotte 36  
Beef fillet with red wine sauce , mashed purple potatoes

Noisette d'agneau en croute d'herbes, jus d'agneau 35  
écrasé de pois chiche  
Fillet of lamb with chervil and tarragon, mashed chickpeas, lamb juice

Filet de veau à la fève de Tonka, foie gras poêlé, fèves épluchées 39  
Veal fillet, Tonka bean, hot foie gras, peeled beans

## *Les desserts*

(pour éviter une longue attente, commandez vos desserts en début de repas )

Crème brûlée au Vin Jaune du Jura 17  
Crème brûlée with Yellow wine from Jura

Fraise et mousse en verrine, compote de rhubarbe, 16  
sorbet Rhubarbe et croustillant aux amandes  
Jar of strawberry, rhubarb compote, ice rhubarb, crunchy almonds

Dacquoise à la crème de petits pois au citron vert 16  
flan à la menthe, crumble de thé Matcha et glace Chartreuse  
Cookie stuffed with pea cream with lime, mint flan,  
matcha tea crumble, green Chartreuse ice cream

Assiette dégustation de cinq desserts chocolat grand cru Bonnat 23  
A chocolate tasting from the world's five classics source

*Origine des viandes : France, Boucherie Ferri Halles St Clair.  
Légumes BIO : jardins du Temple, St Blaise du Buis 38140*