



BAUMANIÈRE

1850

Les entrées

<i>Velouté du jour, petits croûtons & beaufort rapé</i>	28 €
<i>Consommé de boeuf, légumes & boeuf à cru</i>	35 €
<i>La burrata, salade de roquette & tomate confite</i>	31 €
<i>Foie gras de canard mi cuit, jeunes betteraves & brioche toastée</i>	49 €
<i>Coeur de saumon fumé, endive & fenouil croquant</i>	45 €
<i>Assiette de légumes tièdes & truffe noire</i>	52 €

Les poissons

<i>St Pierre, risotto de fregola sarda</i>	58 €
<i>Pavé de truite, légumes au naturel & beurre blanc acidulé</i>	52 €

Les viandes

<i>Suprême de volaille, pulpe & chips de panais, jus de rôti</i>	50 €
<i>Parmentier de bœuf</i>	45 €

Les pâtes

<i>Penne regate ou linguine, accompagnées de sauce bolognaise ou sauce pesto</i>	35 €
<i>Penne regate ou linguine à la truffe noire</i>	58 €

Le coin snack

<i>Burger Strato</i>	42 €
<i>Croque madame, Beaufort & truffe noire, œuf mollet</i>	48 €
<i>Salade Caesar, parmesan & anchois marinés</i>	38 €

Le fromage & les desserts

<i>Kyrielle de fromages affinés, par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager</i>	25 €
<i>La mangue, en carpaccio crémeux & confit citron</i>	19 €
<i>Le traditionnel moelleux au chocolat & crème anglaise</i>	19 €
<i>La crème brûlée à l'orange et Grand Marnier</i>	19 €
<i>Le riz au lait, sauce caramel & tuile au lait</i>	19 €
<i>Assiette de fruits de saison</i>	19 €