



LA CARTE DU GRAND VEFOUR

ENTREES

<i>Foie gras de canard cuit entier, lait vanillé, pamplemousse rose, popcorn au poivre sauvage Voatsiperifery</i>	98 €
<i>Homard bleu servi tiède, tomates de couleurs et en eau, huile d'olive de la Fare les Oliviers et sel noir</i>	118 €
<i>Thon rouge de Méditerranée préparé de différentes façons, jus de tomate relevé au poivre long</i>	75 €
<i>Caviar Oscietre à la cuillère (les 10 g), blini à la farine de blé noir</i>	84 €

POISSONS

<i>Turbot en épais tronçon servi nacré, laqué au jus de volaille et basilic, la barbe poêlée, radis daïkon</i>	126 €
<i>Homard bleu rôti, chou rave confit et en fine purée agrémenté de baies roses, fumet de homard réduit</i>	118 €
<i>Sole en filet, asperges vertes, jus acidulé, pointe de piment doux fumé</i>	104 €
"MENU PLAISIR" <i>(réalisé par table)</i>	315 €

VIANDES

<i>Filet d'agneau rôti, roulé dans une chapelure de persil plat, blanc de poireau confit aux aromates, jus tranché à l'huile de poireau</i>	99 €
<i>Parmentier de queue de bœuf aux truffes</i>	112 €
<i>Ris de veau, artichauts blancs et violets, émulsion au jus corsé infusé au foin</i>	126 €
<i>La table des fromages fermiers de France et de Savoie</i>	32 €

DESSERTS

<i>Cube Manjari, framboises à la citronnelle et estragon, sablé aux flocons d'avoine</i>	40 €
<i>Des fraises et rhubarbe déclinées, rehaussées à l'anis étoilé</i>	34 €
<i>Crème brûlée aux artichauts, légumes confits, glace aux amandes amères</i>	34 €

LES CLASSIQUES

<i>Ravioles de foie gras, crème foisonnée truffée</i>	98 €
<i>Parmentier de queue de bœuf aux truffes</i>	112 €
<i>Pigeon Prince Rainier III</i>	128 €
<i>Palet noisette et chocolat au lait, glace au caramel brun et prise de sel de Guérande</i>	36 €