

BIANCANEVE

LA TABLE DES AMIS,

ON MANGE BIEN, ON RIT, ON DANSE ET ON FAIT LA FÊTE.



[@BIANCANEVE_RESTAURANT](#)

BIANCANEVE

L'AIR DU TEMPS



Les œufs Bio

Brouillés en coque
Poutargue **16**
Truffe noire **22** ✓
Caviar Baeri **28**

Haricots et artichauts

Salade de haricots verts et artichauts,
sauce aux anchois et jus de citron, noisettes grillées **24**

Poireaux ✓

Poireaux mimosa et vinaigrette truffe noire **26**

Camembert ✓

En AOP, rôti à la truffe noire **28**

Soupe du jour



Légumes du moment, recette de nos montagnes **18**

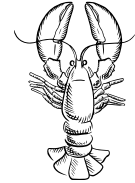


Pâté en croûte

Volaille et foie gras **32**

Foie gras

Du Sud-Ouest, en belle terrine et marmelade de fruits d'hiver **38**



Dégustation

6 crevettes Bio, 6 huîtres de Normandie N°3 **48**

Langoustines grillées

Sauce vierge **52**

Saumon

Fumé d'Écosse **24**

Grosses crevettes

6 belles pièces à partager **32**

Les signatures de l'écailler

6 huîtres de Normandie N°3 **28**

Caviars de partage de la Maison Kaviari

Crème aigrelette, craquant au sarrasin et blinis tièdes
Caviar Baeri 30gr **140**
Caviar Oscière Prestige 30gr **170**

LES INCONTOURNABLES



Sole

Grillée, jus d'arêtes **85**

Turbot

Rôti entier, beurre d'algues - pour 2 - **168**

Thon

Ventrêche en aller-retour, gel ponzu **44**

Filet de bœuf

Filet français en Rossini, jus truffé **58**

Volaille de Bresse

En AOP, rôtie entière, jus de cuisson - pour 3 - **188**

Intemporel de la grande cuisine française

Suggestion du Chef Romain Guyot **88**

Agneau

Épaule confite - pour 2 - **82**

Bœuf

En tartare sous vos yeux

Classique **42**

Caviar Baeri **68**

Butternut



Cuit rôti, noisettes et truffe bianchetto **48**

LES À-CÔTÉS



Pomme purée

Nature **10**

Truffe noire **22**

Caviar Baeri **35**

Haricots verts **12**

Épinards frais **12**

Fricassée de champignons **15**

Pressé de pomme de terre truffé **27**



NOS TRADITIONS SUCRÉES

Mousse au chocolat à partager

Et ses toppings **38**

Île flottante

Et ses toppings **26**

Tous nos plats sont « fait-maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tableau des allergènes disponible sur demande – Prix nets en euros, taxes et service compris – Origine des viandes : France

✓ Plat végétarien

✓ Plat vegan