

LE CHEF CEDRIC MILLIOT CHOISIT POUR VOUS DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX, DE SAISON.

LES ENTREES

Le saumon 19
Cœur de saumon fumé par nos soins, pickles de légumes, blinis, sauce gravlax

L'oeuf parfait 14 **VEGE**
Crème de cèpes, pain perdu salé, noisettes du Piémont torrifiées, râpé de Parmesan

Le crabe 20 **SG**
Emietté au citron et coriandre, poireaux juste cuits

Le crottin de Chavignol 19
En lamelles sur un cœur de laitue, oignons frits, effiloché de speck, vinaigre balsamique blanc et petits croûtons

Le foie gras 21
Mi-cuit, condiment châtaigne, espuma au Baileys, pain brioché, zeste de citron

LES PATES, RISOTTO & VEGETARIEN

Conchiglioni 19
Aux deux farces - Perugine, ricotta et épinards, coulis de tomates rôties, Pecorino

Risotto 26 **VEGE** **SG**
Râpé de truffe fraîche, espuma de Parmesan

Courge butternut 18 **V** **SG**
Emulsion au lait d'amande et noisettes du Piémont, élixir La Napouloise

L'ARDOISE DU MARCHE

Tous les midis du lundi au vendredi

Plat du jour 18
Entrée - Plat ou Plat - Dessert du jour* 22
Entrée - Plat - Dessert du jour* 28
* 2 mignardises

LES PLATS MER

Les Saint-Jacques 31
Artichaut en deux textures, sauce matelote

Le cabillaud 24 **SG**
Mousseline de chou-fleur, endives braisées au miel, jus de betterave à la crème de cassis

Les gambas 39 **SG**
Entière et en salpicon, céleri rave et poire en brunoise, bisque

Les poissons de roche 19
En soupe dans sa cocotte lutée, croûtons à l'ail et rouille

Le loup 28
En filet, moules de bouchot, wakamé, jus de marinère

LES PLATS TERRE

Le cochon 29
Pluma ibérique, douceur de maïs au chorizo, mini maïs grillés, sauce bordelaise

La canette 26
En filet aux senteurs asiatiques, poivre Voatsiperifery, carottes et foies de volaille

Burger Charolais 24
Pain à la farine de maïs et graines de courge, tomme du Livradois, salade, tomates, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

Le veau 32
Côte fumée au thym et romarin, poêlée de légumes, frites de panisse, jus de bœuf

L'agneau 54 **SG**
Epaule à partager cuite 7 heures, glacée de son jus, légumes de saison, pommes grenaille

Le bœuf 34 **SG**
Dans le coeur, grillé, champignons, pommes grenaille, jus de boeuf



LES DESSERTS

**CAMILLE, NOTRE CHEF PATISSIERE, VOUS PROPOSE SON BAR A MIGNARDISES
A CHOISIR ET PARTAGER SELON VOS ENVIES**

La mignardise

3,50

Tarte croustillante praliné café

Cube chocolat lait passion coco

Tarte citron meringuée

Brownie noix de cajou, mousse chocolat lait

Tropézienne

Mousse mascarpone spéculoos

Chou chocolat blanc, framboise, caramel

Macaron orange Grand-Marnier

Mignardise à l'ardoise



**PARTAGEZ VOS EXPERIENCES GOURMANDES
@BLUELEMONRESTAURANT #BLUELEMONRESTAURANT**