



# CÔTÉ JARDIN

## DELIGHT LUNCH

*Par Samuel BLANC*

### Pour commencer

- Filet de Maquereau mariné au Yuzu , cuit basse température 18 €  
Concombre / Pimprenelle / Lentilles roses
- Vittelo Tonnato version 2017 19 €  
Tomate cœur de boeuf/ Veau fermier/ Aubergine/ Pousses de moutarde rouge
- Américain sans viande 16 €  
Câprons/ Oignons rouges/ Sucrine / Foccacia

### Poissons et viandes

- Filet Mignon de Porc (PQA) 26 €  
Mousseline de panais / Carvi/ Carottes multicolores
- Espadon Mi-cuit 34 €  
Vitelottes/ Salicornes/ Sauce à la coriandre
- Frégola di Sarda 24 €  
Lentins de chênes/ Viande des Grisons/ Oignons Cébettes

### Petites douceurs

- Chocolat Alpaco 66 % 11 €  
Cake au citron/ Sorbet Mojito/ Gelée de menthe du jardin
- Miel du Pays de Waimes 10 €  
Maquée « Blanc-Bec» de la fromagerie le Valet / Feuillantine croustillante/  
Amandes
- Pêche en carpaccio 9 €  
Blanche de Bellevaux/ Verveine Citronnée / Sorbet Pêche de vigne

**Carte LUNCH servie de 12h à 14 h.  
Du mercredi au dimanche inclus.**