

Formule midi

29 €

Entrée + Plat + Dessert

Menu conçu par le Chef en fonction du marché

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

A partager Mignardises découverte de la truffe *Mélanosporum*
(Croque monsieur truffe @ Comté, Pomme de terre ratte
@ caviar de truffe, Oeuf mimosa) 31 €

Entrées

Ratatouille @ toasts Pujauran - 15 €

Cœur de sucrine, parmesan @ noix de Pécan,
vinaigrette façon César - 14 €

Velouté de champignons de Paris, truffe *Mélanosporum* - 18 €

Raviole aux 5 fromages @ émulsion truffée - 18 €

Tomate "Jouno", œuf mollet bio,
émulsion de burrata aux herbes fraîches - 16 € avec truffe - 22 €

Poireaux rôtis en vinaigrette - 16 €

6 gros escargots de Bourgogne sauvages - 23 €

Ceviche de saint jacques, vinaigrette yuzu - 21 €

Saumon fumé label rouge, toasts @ crème d'Isigny - 19 €

Foie gras maison à la truffe *Mélanosporum*,
chutney de fruits @ graines de moutarde - 34 €

Caviar Oscietre Uruguay 20g, blinis maison, crème crue - 68 €

Plats

Risotto, truffe *Mélanosporum* - 36 €

Filet de bar, légumes de saison @ beurre blanc - 32 €

Saint jacques rôties, riz vénéré @ fondue de poireaux - 38 €

Sole de petit bateau façon meunière,
purée de pommes de terre @ beurre blanc - 69 €

Magret de canard, purée de carotte à l'orange @ gingembre - 35 €

Epaule d'agneau 36h, purée de pommes de terre
@ jus réduit - 39 €

Tartare de veau au couteau, perles de truffe,
frites maison, salade mesclun - 38 €

Chateaubriand (Origine France) 250gr, sauce aux poivres

Sarawak et Penja, frites maison - 44 € avec truffe - 54 €

A Partager

(Pour 2 personnes)

Poulet entier fermier au beurre de truffe, pommes de terre
mitrilles confites au jus - 79 €

Côte de Bœuf Aberdeen Angus (IGP) 1,1 kg,
frites maison, salade @ sauce grand-mère et sauce poivre- 125 €
avec truffe - 139 €

Garnitures

Salade de pousses - 6 €

Purée de pommes de terre / truffée - 7 € / 14 €

Pommes frites / truffées - 8 € / 15 €

Légumes de saison - 8 €

Gratin de coquillettes parmesan @ truffe - 12 €

Supplément Mayonnaise Truffée - 4 €

Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 16 €

Camembert truffé - 15 €

Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Tartelette citron Yuzu meringuée - 16 €

Mælleux au chocolat Valrhona - 17 €

Omelette Norvégienne vanille Bourbon - 17 €

Brioche perdue @ caramel beurre salé - 18 €

Croustillant Jivara, pistache @ matcha - 19 €

Crème glacée maison à la truffe,
diamant de chocolat «Valrhona» - 19 €

« L'éclat de Chez Julien » Fruits exotiques,
meringue @ crème passion @ vanille - 32 € (à partager)

Glaces et sorbets maison «Chez Julien» - 12 € (3 parfums)
(chocolat, vanille, caramel, pistache, framboise, citron, mangue)