

Formule midi

29 €

Entrée + Plat + Dessert

Menu conçu par le Chef en fonction du marché

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

Entrées

Ratatouille @ chèvre frais toasts Poujauran - 17 €

Cœur de sucrine, parmesan @ noix de Pécan,
vinaigrette façon César - 15 €

Velouté de courgettes, huile de pistache @ herbes - 14 €

Oeufs mimosa truffe Mélanosporum - 18 €

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

Carpaccio de betteraves anciennes, bleu @ noix - 18 €

6 gros escargots de Bourgogne sauvages - 23 €

Ceviche de bar, vinaigrette yuzu, poire @ tonka - 21 €

Emincé d'avocat, gambas @ sauce cocktail - 18 €

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 aux truffes de Bourgogne @ Mélanosporum - 34 €

Saumon mariné, salade de pousses @
pommes de terre mitrailles - 35 €

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

Duo de canard, purée de pommes de terre @ sauce vin rouge - 37 €

Cotelettes d'agneau, oignons confits @ taboulé, jus réduit - 48 €

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

Chateaubriand (Simmental) 250gr, sauce aux poivres
Sarawak etPenja, frites maison - 45 €

A Partager

(Pour 2 personnes)

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

Côte de Bœuf Simmental 1,1 kg,
frites maison, salade @ sauce grand-mère et sauce poivre - 125 €

Daurade royale en croûte de sel (900g) purée de pomme de
terre, légumes @ beurre blanc - 95 €

Garnitures

Salade de pousses - 6 €

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

Pommes frites - 8 €

Légumes de saison - 8 €

Pommes de terre mitrailles - 10 €

Supplément Mayonnaise Truffée - 4 €

Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 16 €

Camembert truffé - 15 €

Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Tartelette citron Yuzu - 16 €

Mœlleux au chocolat Valrhona - 17 €

Cheesecake framboise - 17 €

Brioche perdue @ caramel beurre salé - 18 €

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

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

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