

Formule midi 29 €

Entrée + Plat + Dessert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

Entrées

Ratatouille, chèvre frais & toasts Pujauran - 14 €

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

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

Oeufs mimosa & truffe d'été - 18 €

Tartare de thon rouge épicé, avocat & mangue - 24 €

6 gros escargots de Bourgogne sauvages «Maison de l'escargot» - 23 €

Ceviche de bar, marinade coco, menthe & citron - 21 €

Carpaccio de sériole couronnée, vinaigrette yuzu & pickles de radis - 18 €

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

Caviar Oscietre Uruguay 20g, blinis & crème d'Isigny - 68 €

Avocat & sésame, chair de crabe royal, gambas & sauce vierge (A partager) - 34 €

Plats

Risotto aux truffes d'été & Mélanosporum - 34 €

Saumon en carpaccio moutarde jaune, miel et sumac, salade & pommes de terre mitraillées - 32 €

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

Filet de rouget, fenouil frais & confit, sauce vierge - 33 €

Magret de canard, purée de patates douces & sauce à l'orange - 34 €

Cotelettes d'agneau, confit d'oignons & purée de pommes de terre, carottes Vichy & jus aux épices - 42 €

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

Chateaubriand (Origine France)(Simmental) 250gr, sauce aux poivres Sarawak et Penja, frites maison - 46 €

Linguine & asperges truffées, perles de truffe - 36 € Avec caviar Oscietre 52 €

A Partager

(Pour 2 personnes)

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

Côte de Bœuf Simmental (IGP) 1,1 kg, frites maison, salade de pousses
sauce grand-mère et sauce poivre - 125 €

Garnitures

Salade de pousses - 7 €

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

Pommes frites - 8 €

Légumes de saison - 8 €

Pommes de terre mitraillées - 10 €

Supplément Mayonnaise Truffée - 4 €

Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 16 €

Camembert truffé - 15 €

Crottin de chèvre au thym & romarin, mariné par nos soins - 12 €

Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Tartelette citron Yuzu - 16 €

Mœlleux au chocolat Valrhona - 17 €

Riz au lait & fraises Anais - 14 €

Brioche perdue & caramel beurre salé - 18 €

Tartelette chocolat noir & fleur de sel - 15 €

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)