

cabane bambou

Cette carte a été élaborée par notre chef et son équipe pour mettre en avant les producteurs locaux au fil des saisons



en attendant

- Nems de la Cabane (4 pcs) 18€
- Calamars frits 27€
- Arancini scamorza fumée & sauce tomate maison (3pcs) 23€
- Plateau d’huîtres Gillardeau n°3 (6 pcs · 28€ | 12 pcs · 56€)
- Mont d’Or AOP (500g), charcuterie & pommes de terre grenaille 45€

pour commencer

- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, basilic, citron caviar 29€
- Tataki de bœuf, sésame, soja, jalapeños 28€
- Gravlax de saumon 27€
- Velouté de butternut, marrons confits, œuf parfait 26€

plats

- Porc Dongpo, saké, soja, pommes de terre sautées 38€
- Bœuf fondant, purée maison, jus aux morilles 44€
- Côte de veau milanaise de Jacques, pâtes à la tomate 49€
- Poulpe, patate douce, chorizo, aioli 39€
- Pâtes carbonara, façon arrabbiata 31€
- Risotto aux noisettes, pleurotes, shiitakés et girolles 34€
- Sole, beurre noisette, câpres, citron 79€



à partager

- Pêche du jour (daurade, loup, Saint-Pierre, turbot... selon arrivage)
- Rôti de bœuf Wagyu australien 9+, sauce morilles et truffe noire d’hiver (600g, 2pers) 175€
- Entrecôte de boeuf Black Angus, beurre maître d’hôtel (550g, 2 pers) 145€

accompagnements

- Frites fraîches • Purée maison • Salade sucrine • Pommes de terre grenaille
- Ratatouille • Purée à la truffe (supplément de 5€)

12€



menu enfant

- Filet de saumon, frites
- Suprême de volaille, frites
- Boule de glace vanille, fraise ou chocolat

27€