

BACHAUMONT

RESTAURANT

ENTRÉES

Huitres bio, « La Perle de Nolin », de l'Île de Chausey, nuage de whisky Laphroaig	25€ les 6 / 38€ les 9
Artichaut vinaigrette	12€
Marbré de poireaux, vinaigrette truffée, condiment mimosa	16€
Salade de légumes tièdes et burrata, vinaigrette truffée	22€
Brioche fine toastée, champignon du sous-bois, émulsion de shiitake fumé	26€
Cecina de bœuf	12€
Mille-feuille de foie gras mi-cuit, à l'artichaut Camus	23€
Terrine de foie gras de canard, poire à la fève tonka	24€
Carpaccio de dorade acidulée, sauce Gremolata	18€
Profiteroles de crabe aux céréales, émulsion aux algues	23€
Anguille fumée et salade de pommes de terre Roseval, crème aigre et caviar de la Maison Nordique	28€

PLATS

Paccheris à l'italienne, artichauts violets et chou pak choï	19€
Notre plat végétarien	25€
Lieu jaune poché, légumes aux herbes fraîches et écume de raifort	22€
Topinambours confits aux coques et praires	30€
Filets de rouget, graines de kasha, jus passion curry, pomme granny et chou pak choï	34€
Cabillaud rôti laqué au miel d'épices, purée de carottes à la baie de passion	38€
Entrecôte de veau, au parfum d'iode, lait d'amande (garniture au choix)	31€
Côtes de canard façon Apicius, fenouil et kumquats	33€
Filet de bœuf sélection des frères Metzger, champignons de sous-bois, copeaux de foie gras	38€
Carré d'agneau rôti au Jospier, jus tranché aux olives et sarriettes (garniture au choix)	40€

À PARTAGER

Poisson du jour, rôti (tarif au kilo, selon le cours du jour)	
Langouste grillée, légumes de saison	80€
Épaule d'agneau, confite douze heures et glacée au four	86€
Jarret de veau, confit douze heures et glacé au four	90€
Hampe de bœuf Black Angus sélection des frères Metzger, sauce barbecue	90€/kg
Côte de bœuf baltique sélection des frères Metzger, maturée au bois de hêtre, béarnaise maison	110€/kg

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes-grenailles (sauge, citron) / frites / pomme purée / salade verte / sucrose braisée / légumes de saison	6€
---	----

Les fromages de La Ferme d'Alexandre, assiette individuelle 12€, ou demandez nos fromages à partager

DESSERTS, de notre chef pâtissier

Tarte du jour	11€
Mangue rôtie aux fruits exotiques, sorbet fruit de la passion	14€
Finger caramel et chocolat, biscuit noix de pécan	15€
Tartelette sablée aux agrumes, biscuit moelleux pistache	15€
Soufflé au chocolat Guanaja (à commander en début de service)	15€

DESSERTS À PARTAGER

Pot de glace vanille de Madagascar ou glace chocolat des Caraïbes	20€
Tarte tatin caramélisée, crème épaisse	22€
Baba au rhum, crème vanille de Madagascar	30€

Chef de cuisine Franck Fontaine



Chef pâtissier Xavier Mertz