

La Carte du Cintra

Jus de carottes des sables fraîchement pressé	6,80
La coupe de champagne Duval Leroy	14,50
L'apéritif maison	11,90
L'assiette de jambon Serano « Trevelez » et Pata Negra « Recebo » (100g)	13,50

Les Entrées

Panaché de salades aux copeaux de parmesan et tomates cerises, vinaigrette moscatel huile d'olive	12,50	
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes	11,90	
Gambas sauvages poêlées, nouilles chinoises et condiments Thaïe	17,50	
Salade Mont Blanc, vinaigrette allégée raifort-savora (endives, chou blanc, céleri, chou chinois, poireaux et choux fleur)	16,50	
Croustillant de reblochon et jambon Speck, oignons frits, mesclun et vinaigrette myrtille	16,50	
Foie gras de canard des Landes « Andignac » préparé par nos soins	23,50	
	Accompagné d'un verre de Marestel Dupasquier 2009	27,50
Escalopes de foie gras de canard poêlées, jus passion	26,50	
Escargots de Bourgogne en persillade	Les 6 pièces 12,90	Les 12 pièces 23,50
Caviar frais d'Aquitaine (servi avec blinis)	les 30 g 115,00	Les 50 g 175,00

Prix nets en euros

Les Poissons

Dos de cabillaud poché dans un bouillon, beurre blanc coquillage et épinards frais	25,50
Sole « petits bateaux » Plancha ou meunière	38,50
Noix de Saint- Jacques poêlées, lentilles vertes du Puy	32,50
Gambas sauvages poêlées, nouilles chinoises et condiments Thaïe	32,50

Les Garnitures

Bouquetière de légumes verts	Épinards frais	Purée crémeuse de pommes de terre
Timbale de riz Basmati	Frites	
		Légume en supplément : 6,50

Plats enfant

Emincé de volaille à la crème, Steak haché maison ou Filet de poisson blanc	12,90
Petit filet de bœuf « Bavière », accompagné de frites ou purée	24,90

Prix nets en euros

Pour les végétariens

Les tagliatelles à la Luciana (tagliatelles, fondue de tomates fraîches, parmesan, pistou) 18,90

Les Viandes

Tartare préparé à la commande, frites fraîches et salade verte 22,50

César (tartare poêlé), frites fraîches et salade verte 23,50

Suprême de poulet fermier rôti aux morilles, purée crémeuse de pommes de terre 29,50

La traditionnelle tête de veau, sauce gribiche 29,50

Carré d'agneau rôti dans un jus Provençal, accompagnement au choix 29,50

Noix d'entrecôte « Bavière » (300 gr environ) et frites fraîches 29,50

Avec sauce Béarnaise 31,50

Avec sauce Morilles 35,50

Filet de Bœuf « Bavière » (200 gr environ) et frites fraîche 35,00

Avec sauce Béarnaise 37,00

Avec sauce Morilles 41,50

Origine des viandes :

France : Tartare, césar, tête de veau, volaille

Allemagne : Filet de bœuf, entrecôte

Nouvelle Zélande : Agneau

Prix nets en euros

Les Fromages

Sélection de fromages savoyards de la « laiterie Gaiddon »	11,50
Sélection de fromages de chèvre de la « laiterie Gaiddon »	12,50

Les Desserts

Glaces et sorbets	2 boules	6,50	3 boules	8,50
(Vanille, chocolat, café, passion, poire, cassis, myrtille, mandarine, framboise, citron, pistache, noix de coco, bulgare)				
Paris-Brest au praliné, noisette du Piémont				11,50
Baba au rhum, façon Pina-Colada				11,90
Profiteroles maison, petit pot de chocolat chaud « Vanuari »				11,50
Faiselle crème ou coulis de fruits rouges				8,90
Biscuit coulant chocolat « Mokaya Bio »				11,50
Nage d'oranges et glace pain d'épices				10,90
Crêpes façon Suzette flambées Grand Marnier				12,50
Coupes alcools : Colonel, Williamine ou Mandarine				11,50

Prix nets en euros

Menu Reflet d'Hiver 39,50

Les 6 huitres Fines Claires N°3 « Fonteneau »

- Ou L'assiette de jambon Serano « Trevelez » et Pata Negra « Recebo » (100g)
- Ou Velouté de potiron aux éclats de châtaignes
- Ou Croustillant de reblochon et jambon speck, oignons frits, mesclun et vinaigrette myrtille

Dos de cabillaud poché dans un bouillon, beurre blanc coquillage et épinards frais

- Ou Noix de Saint-Jacques poêlées, lentille vertes du Puy (supplément 4€)
- Ou Tartare préparé à la commande, frites fraîches et salade verte
- Ou César (tartare poêlé), frites fraîches et salade verte
- Ou Suprême de poulet fermier rôti aux morilles, purée crémeuse de pommes de terre (supplément 4€)
- Ou Tête de veau traditionnelle, sauce gribiche

Paris-Brest au praliné, noisette du Piémont

- Ou Baba au rhum, façon Pina-Colada
- Ou Profiteroles maison, petit pot de chocolat chaud « Vanuari »
- Ou Biscuit coulant chocolat « Mokaya Bio »
- Ou Nage d'oranges et glace pain d'épices

Prix nets en euros