



LE COMPTOIR

DE L'APOGÉE

POUR COMMENCER SE LAISSER TENTER ET POURQUOI PAS À PARTAGER

L'huître

Gillardeau (6 pièces) 50

Le thon

tataki, légume aigre-doux, shiso 64

La galette de légumes

chutney ananas-mangue, mizuna 45

Le bœuf

en gravlax, oignon charbonneux 65

La betterave

en mille-feuille, haddock, grenade 51

La tourte

de champignon à la truffe 85
(25 minutes de cuisson)

LES INCONTOURNABLES

Le minestrone

de légumes 38

La Gratinée Parisienne

à l'oignon 44

Le velouté de châtaignes

croques de champignons, noisette 42

La tagliatelle

crevettes sautées à l'ail et persil 72

L'œuf parfait

légumes racines, granola sarrasin 58

La lasagne

aux aubergines, comme une moussaka 58

La Croziflette

risotto de crozet jambon, céleri, truffe 89

L'Espetada végan

tofu, tomate, légumes racine 49

La courge

pomme d'or farcie au seitan et châtaigne 55

CAVIAR

Petrossian 'Ossetra Royal'

30g 190 50g 330

Maison Prunier Oscière

30g 140 50g 235

Garniture classique et blinis


LE COMPTOIR

DE L'APOGÉE

ÉVASION IODÉE


La Saint-Jacques
en coquille lutée, panais, truffe 92

La truite
de mer, risotto de potimarron,
tempura de laitue de mer 72

Le turbot 
braisé au Sauternes, carottes de couleurs 88

La sole*
meunière ou grillée (pour 2 personnes) 230

Le homard Breton*
grillé, gratiné aux herbes
(pour 2 personnes) 280


Le bar* 
grillé ou en croûte de sel, cébette, tomates cerises
(pour 2 personnes) 265

LE TERROIR EN TOUTE SIMPLICITÉ

Le ris de veau
mitonnée de champignon 85


La volaille
en pastilla, cannelle, citron confit 70

Le châteaubriand Simmental  98

La selle d'agneau 
farci de châtaigne, de champignon, et truffe 88

Le tartare de bœuf  65

La côte de cochon*
en croûte de parmesan (pour 2 personnes) 210

Le Tomahawk de Bœuf Black Angus* 
(pour 2 personnes) 265

POUR ACCOMPAGNER

20

Caponata d'aubergine

Légumes vapeur

Quinoa, fenouil, cacahuète

Pommes de terre grenaille

Pommes de terre mousseline nature ou aux herbes

Purée de pommes de terre à la truffe

Pommes allumettes classique ou à la rappe de parmesan

Pommes allumettes à la rappe de truffe 30

 Sans gluten  Produit local  Végétarien  Vegan

(* 2 accompagnements au choix sauf truffe)

Veillez nous indiquer toute allergie - TVA et service compris - Les tarifs sont en euros.

Viandes d'origine française excepté le bœuf Simmenthal qui provient d'Allemagne, et le bœuf Black Angus des Etats-Unis.

LE COMPTOIR

DE L'APOGÉE

— LES DESSERTS —

— GOURMANDISE SUCRÉE —

30

OQO 73

crémeux et éclats de chocolat, gingembre confit, glace aux épices

Glacial

myrtilles, espuma à l'estragon, glace au fromage blanc

La Poire

comme une Tatin, croustillant et glace à l'érable

Le Calisson

litchi et agrumes confits, amandes, sorbet litchi

Les glaces et sorbets préparés par nos soins

(vanille, chocolat, fruit rouges, noix de coco, fruit exotique)

— A PARTAGER —

60


Brioche perdue 2.0

souvenir d'un pain perdue, glace à la brioche

Comme en automne

marron glacé et tonka, sorbet à la mandarine

FROMAGES

Planche de fromages de
la cave d'affinage de Savoie  40



