



LE COMPTOIR

DE L'APOGÉE

POUR COMMENCER SE LAISSER TENTER ET POURQUOI PAS PARTAGER

Gros escargots de Bourgogne  120
en coquille, beurre à l'ail
6 pièces/12 pièces
35/60

Homard mimosa  120
cuit à la nage, fines carottes et oignons,
mayonnaise citronnée

Oeuf en meurette 55
poché, lard paysan, champignon de Paris,
sauce vin rouge

Salade d'haricots verts et artichaut   47
en coque, vinaigrette, brisure de truffe

Crevette rose  64
avocat, pamplemousse, sauce cocktail

Terrine de foie gras 72
pain d'antan, salade frisée

LES INCONTOURNABLES

Ravioles du Dauphiné 59
farciées de persil et fromages

Tataki de saumon  65
Label Rouge, sésame et sauce teriyaki

Vol au vent 71
morilles et ris de veau, sauce suprême

Potage cultivateur   39
légumes d'hiver, poitrine de porc,
flûte de pain au Beaufort

Soupe à l'oignon gratiné   46
oignons cuisinés longuement, pain de campagne et Comté

L'os à moelle  76
champignon, estragon et truffe noire

Tartare de daurade  63
avocat, mangue et citron vert

Risotto nature   48
ou

Truffe noire   98

Penne all'arrabbiata  54

La courge farcie   57
pulpe et crémeux, pousse d'épinards, blette

Fine tartelette   46
Socca, légumes racines confits et râpés

CAVIAR

Maison Prunier, Oscietre

30g | 145

Maison Prunier, Oscietre

50g | 240

Maison Petrossian, Caviar Ossetra Royal

30g | 195

Maison Petrossian, Caviar Ossetra Royal

50g | 335

LE COMPTOIR

DE L'APOGÉE

ÉVASION IODÉE

La Saint-Jacques  93
en coquille, poireaux fondants, panais en deux textures

Merlan façon frit en colère *  78
de mer, risotto de potimarron,
tempura de laitue de mer

Sole Belle Meunière * 260
cuit sur l'arête, persil et citron
pour deux personnes

Homard grillé *  280
sauce choron
pour deux personnes

Bar grillé ou en croûte de sel *  265
pour deux personnes

LE TERROIR EN TOUTE SIMPLICITÉ

Côte de boeuf Angus *  210

Filet de boeuf *  86
au poivre

Suprême de volaille à la normande  69
flambé au Calvados, pomme fruit

Sauté de veau Marengo 74
carottes, oignons Grelot, tomates concassées

Coquelet grillé à l'américaine 70
champignons de Paris, tomates grillées

Noisette d'agneau 88
oignons en persillade

POUR ACCOMPAGNER

20

Gratin de conchiglioni et artichauts

Salade verte  

Cocotte de légumes verts vapeurs  

Pommes de terre façon Dauphinois  

Purée de pommes de terre  

Pommes allumettes 

Riz basmati aux légumes  

Purée de pommes de terre à la truffe   30

 Sans gluten  Produit local  Végétarien  Vegan

* 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 boeuf Simmenthal qui provient d'Allemagne, et le boeuf Black Angus des Etats-Unis.

LE COMPTOIR

DE L'APOGÉE

— LES DESSERTS —

— GOURMANDISE SUCRÉE —

30

Mont Blanc

myrtilles, meringue croustillante et marrons

La crème brûlée

à la vanille, crémeux noisette et framboise

Comme une Belle Hélène

poires à la tonka, glace chocolat, espuma vanille

Le cœur coulant

au chocolat noir et caramel, praliné noisette, glace vanille

Glaces et sorbets faits maison

vanille, chocolat, fruits rouges, coco, exotique

— A PARTAGER —

60

Souvenirs d'enfance

riz au lait à la vanille, caramel beurre salé, glace vanille

Le baba exotique

au Rhum et fruit de la passion, mangue fraîche, sorbet coco

FROMAGES

40

Planche de fromages de
la cave d'affinage de Savoie  





