

Restaurant le Poète Disparu

Pour débiter...

Amuse-bouche

- 🍁 Tartare d'espadon à l'huile d'olive 18.1, pickles de légumes et vinaigrette à l'orange 24€
- 🍁 Oeuf bio mollet et frit en panure d'amande, crémeux de cèpes et truite fumée 25€
- 🍁 Tatin de foie gras de canard poêlé aux pommes caramélisées, magret séché et réduction de vin d'épices 26€

Pour suivre...

- 🍁 Picanha de veau grillée, crumble tomates confites parmesan, risotto en arancini, et sauce marchand de vin au beurre truffé 35€
- 🍁 Noix de Saint Jacques snackées, gratin de brandade d'églefin fumé et cappuccino de jus de crustacés 35€
- 🍁 Croquette de bœuf bourguignon, makis de chou frisé au foie gras de canard et jus de cuisson au boudin noir 35€

Pour finir !




- 🍁 Nougat glacé à l'éclat de pralin et au miel cathare, confit de kumquat 13€
- 🍁 Verrine Mont Blanc façon le "Poète Disparu" : meringue, panna cotta au marron, crème de marron, glace vanille, et chantilly 13€
- 🍁 Coulant au chocolat noir 70%, caramel beurre salé et glace au chocolat Valrhona 13€
- 🍁 Assiette de fromages affinés 11€

Menu : Amuse bouche, entrée, plat et dessert 58€




Restaurant le Poète Disparu

To get started...





Appetizers

-  *Swordfish tartar with olive oil 18.1, vegetable pickles and orange vinaigrette* 24€
-  *Soft-boiled organic egg fried in almond breading, creamy ceps sauce and smoked trout* 25€
-  *Pan-fried duck foie gras tatin with caramelized apples, dried magret of duck and spiced wine reduction* 26€

To follow...

-  *Grilled veal picanha, crumble of confit tomato and parmesan, arancini risotto, and red wine sauce with shallots and truffle butter* 35€
-  *Snacked "Noix de Saint Jacques" (scallops), smoked haddock brandade gratin and cappuccino of shellfish juice* 35€
-  *Oquette of "Boeuf Bourguignon" (beef stew), kale makis with duck foie gras and black pudding juice* 35€

To finish !

-  *Iced nougat with pralin shine and Cathar honey, kumquat confit* 13€
-  *Verrine of Mont Blanc style "Le Poète Disparu": meringue, chestnut pannacotta, chestnut cream, vanilla ice cream, and chantilly (whipped cream)* 13€
-  *70% dark chocolate half-cooked cake, salted butter caramel and Valrhona chocolate ice cream* 13€
-  *Platter of ripened cheeses* 11€

Menu : Appetizer, starter, main course and dessert 58€



Restaurant le Poète Disparu

Menu Enfant 20 €

Plats

-  Sauté de veau, potatoes maison
-  Dos de saumon grillé, légumes du moment

Desserts

-  Verrine de Mont Blanc : meringue, panna cotta au marron, crème de marron, glace vanille, et chantilly
-  Coupe de glace 2 boules au choix

Pour les enfants âgés de moins de 10 ans

Restaurant le Poète Disparu

Children's menu 20 €

Main courses

- 🍃 *Veal sauté, home-made potatoes*
- 🍃 *Grilled salmon fillet, seasonal vegetables*

Desserts

- 🍃 *Verrine of Mont Blanc style "Le Poète Disparu" style : meringue, chestnut pannacotta, chestnut cream, vanilla ice cream and chantilly (whipped cream)*
- 🍃 *Ice cream cup, 2 scoops of your choice*

Children under 10 years old