

BLEU 1801

Entrées

Merlan de boeuf façon carpaccio, pousses de moutarde,
parmesan, sauce vierge 20€

Planche de jamon speck et fromages 16€

Velouté aux carottes jaunes & oranges, cumin, tahini, rosaces de Tête de Moine 14€

Tatin d'endives caramélisées & ses jeunes pousses,
vinaigrette moutarde à l'ancienne 16€

Assiette de charcuterie de Haute Corse (région d'Urtaca) : lonzu, coppa 18€

Gravlax de truite et ses poireaux confits, condiment maïs et raifort 20€

■

Plats

Filet de bœuf « Chain Aberdeen », IGP Ecosse, crémeux de potimarron et châtaigne,
pleurotes, jus de viande corsé au romarin et orange 39€

Entrecôte « Bife Ancho », IGP Argentine, crémeux de potimarron et châtaigne,
pleurotes, jus de viande corsé au romarin et orange 33€

« Crozetto » à la truffe d'été, crème d'abondance, sésame torréfié 27€

Le « Beef Burger », effiloché de paleron de bœuf, tomates, oignons frits,
cornichons, beaufort, sauce cocktail 25€

Thon mi-cuit, sauce soja et combava, crémeux de panais & petits légumes 30€

Filet de daurade royale, crémeux de panais & petits légumes fumets à la verveine 39€

■

Desserts - 11€

Le Craquant chocolat au lait, fruit de la passion et sorbet cacao

Le Croustillant poire, estragon & espuma de fromage blanc vanillé

Le Cookie tiède aux noix de pécan, caramel & glace vanille

La Tarte Tatin

Le Tiramisu Bleu 1801

Le Mont Veyrier

« Sous réserve de changements selon les arrivages du jour. »

BLEU 1801

91 route d'Anney Chavoires - 74290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 60 01 22 • www.bleu-1801.fr

Un établissement du Groupe Maison Gobertier



- Chèques et Titres Restaurant non acceptés -

Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes de la liste officielle - Tous nos prix sont en euros TTC service compris