

BLEU 1801

Entrées

Tartelette butternut champignons crus et cuits, œuf mollet 18€

Velouté de panais châtaignes, noisettes, Tête de Moine 14€

Carpaccio de canard, pousses de moutarde, condiments
fruit de la passion et balsamique, parmesan, mayo au yuzu 22€

Figatelli braisée et ses toasts 18€

Truite saumonée en rémoulade, guacamole avocat,
brioche toastée, kumquats & agrumes pamplemousse, citron caviar 20€

Plats

Paleron de boeuf façon bourguignon, purée maison 32€

Crozetto Automnale champignons, crémeux d'abondance,
siphon Tomme de Yenne, pleurottes 26€

Filet de bœuf « Charolais », Rhône Alpes, salsifis et
mousseline de panais à la vanille 38€

Poulpe grillé et ses poireaux confits au miel, chimichurri d'agrumes 29€

Saint-Jacques en nage de coco, citronnelle agrumes, riz basmati,
citron caviar, carottes, poireaux 36€

Desserts

Paris-Brest 9,5€

Salade de fruits 8,5€

Café gourmand 12€

Tarte de la semaine 8,5€

Mousse chocolat 8,5€

Baba au Rhum 8,5€

BLEU 1801

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



Un établissement du Groupe Maison Gobertier.
www.maison-gobertier.fr

Chèques & Titres Restaurant non acceptés.

Provenance : Poulpe de Bretagne, Truites d'Isère, St-Jacques Dieppe, Paleron de Rhône-Alpes, Filet de boeuf Charolais Rhône Alpes, Canard rougi France sud-ouest.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus d'informations.

Tous nos prix sont en euros TTC service compris.