

BLEU 1801

Entrées

Tatin d'endives confites - 19€  

Saveurs orange, miel et ses jeunes pousses

Soupe de poisson Méditerranéenne - 22€    

Saveur safran et sa rouille, croûtons

Fromage de chèvre frais affiné - 23€

Fromage St Paul des deux Sèves infusé au cédrat, corolles de betteraves, matcha caramel et agrumes, betteraves fumées

Sashimi de cœur de Thon - 24€    

Mariné au miso, soja, gingembre et agrumes, coriandre, mangue du Pérou, pomélos, sésame, wasabi, coques, pesto et pousses salicorne

Plats

Risotto crémeux - 30€

Émulsion de clémentines et ses asperges des Landes

Poulpe grillé - 33€  

Poireaux confits au miel, chimichurri d'agrumes

Pressé de volaille de Bresse - 38€

Endives braisées laquées au miel, citronnelle, orange sanguine, pain de maïs, jus de volaille à la mangue



Daurade Sébaste rôtie - 39€   




Pommes de terre Roseval confites, fenouil, ananas épicé et bisque safranée





Faux Filet Aubrac affiné sur os 40 jours - 40€

Jus corsé, sarriette et romarin liés aux pruneaux, purée à la truffe

Desserts





Pavlova aux fruits exotiques - 10€  

Mont Blanc Bleu 1801 - 10€   

Baba au Rhum - 10€    

Craquant chocolat passion - 10€     

Kalamansi au chocolat - 10€    

Café gourmand - 12€    



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Celeri



Moutarde



Graines de sésames



Lupin



Mollusques



Sulfites

Allergènes

Provenance : Faux Filet Aubrac né et élevé en France, Daurade Sébaste d'Islande, Thon de l'Océan Pacifique, Poisson et Poulpe de Méditerranée

Un établissement du Groupe Maison Gobertier.

BLEU 1801

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

