

BLEU 1801

A partager

Planche de quatre fromages affinés - 30€

Chèvre fumé, Tomme de l'Abbaye de Tamié, Abondance Fermier d'Alpage, Tomme au foin affinée par Pierre Gay MOF

Planche mixte - 30€

Quatre fromages affinés, charcuteries ibérique

Planche veggie - 24€

Panier de légumes fraîcheur et sa tapenade, gressin

Planche Ibérique - 30€

Morcon nature, sobrasada, morcilla vela, paleta de bellota iberica, condiment piquillos

« Le vin est de la poésie en bouteille »

Allergènes



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



Graines de sésames



Lupin



Mollusques



Sulfites

*Provenance : Chèvre fumé Drôme AOP, Tomme de l'Abbaye de Tamié, Abondance de Chatel, Tomme au foin du Grand-Bornand.
Chèques & Titres Restaurant non acceptés. Tous nos prix sont en euros TTC service compris.*

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.



BLEU 1801

*Formule déjeuner - 32€
Semaine du 10/05 au 12/05
Les quantités sont limitées*

Mercredi

Pressé de volaille et ses artichauts d'agrumes,
mousseline de patate douce, sauce mangue.

Jeudi

Daurade Sebaste rôtie aux agrumes et ses pommes de terre
fondantes, mini fenouil, bisque safranée.

Vendredi

Poulpe grillé et son poireau confit au muscovado,
jeune pousse, sauce chimichurri, mirepoix de pomelo.

La formule comprend la suggestion du chef & le dessert du jour.

Réservation par téléphone au 04 50 60 01 22

ou

sur notre site internet : bleu-1801.fr

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



- 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

BLEU 1801

Entrées

Sashimi de daurade sauvage - 27€

Saveur coco, piment cabri, mangues de Colombie, mirin.



Chipirons juste grillés - 28€

Piperades olives noires, poivrons confits, jeunes pousses



Fromage frais de chèvre affiné des Deux Sèvres, spaghettinis d'asperges blanches - 25€

Sauce cacahuètes, mirin



Carpaccio de canard (Sud Ouest) - 26€

Aux fruits de la passion, parmesan, radis, huile d'olive fumée,
Jeunes pousses de mélisse et basilic pourpre



Plats

Filet de boeuf IGP Aberdeen - 48€

Foie gras mi-cuit, haricots verts glacés à la sauge et son jardin de légumes de saison. Jus de viande saveur truffe d'été



Ris de veau caramélisé au muscovado - 49€

Morilles de saison, sauce au porto vieilli en fût
Mille feuille de roseval et poires



Lieu jaune sauvage - 42€

Mousseline de patate douce violette,
mini légumes croquants glacés à la verveine,
émulsion citronnelle et curcuma



Langue d'oiseaux - 34€

Mirepoix (céleri, carottes jaunes, petits pois),
pickles de radis blue meat et son emulsion pistache et Beaufort



« Une cuisine recherchée confectionnée avec des produits de qualité et de saison »

Dominique Olivieri, Chef de cuisine

English version



Provenance : Sashimi de Méditerranée, Chipirons de Bretagne, Fromage des Deux-Sèvres, Canard du Sud-Ouest, Filet de boeuf d'Écosse, Ris de veau de France, Lieu jaune d'Atlantique

BLEU 1801

Un établissement du Groupe Maison Gobertier.

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



BLEU 1801

Et pour la fin, un tourbillon de saveurs, de saison et de gourmandises.

Desserts

Croquant chocolat, framboise et pistache - 15€

Mousseline pistache, confit framboise,
chocolat au lait croquant



Baba fraise, Verveine et citron vert - 15€

Baba imbibé, sirop fraise et verveine, sorbet
et crème légère vanille



Framboisier Bleu 1801 - 15€

Crème mousseline vanille, biscuit de Savoie,
sorbet et confit framboise



Rubarbe pochée, yaourt, mûre et baies roses - 15€

Rubarbe pochée, confit mûre,
glace yaourt et baies roses



Café gourmand - 15€

Assortiment de 3 mignardises du moment



Réalisés par notre Chef Pâtissier Martin Gheselle

Allergènes



Gluten

Crustacés

Oeufs

Poisson

Arachides

Soja

Lait

Fruits à

coques

Céleri

Moutarde

Graines de

sésames

Lupin

Mollusques

Sulfites

Chèques & Titres Restaurant non acceptés. Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

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.

