

Les Enfants Terribles
Mère



Sous l'empreinte de Cocteau, la cuisine ouverte de notre Chef Clément MAURY vous invite à renouer avec la tradition des plats institutionnels qui répondent à vos envies...

Les entrées

Crabe royal des neiges, cœur de laitue, crème légère au wasabi et avocat. <i>King crab, crisp lettuce, wasabi and avocado cream.</i>	42 €
Ceviche de daurade, piment jalapeno, marinade acidulée aux herbes fraîches. <i>Sea bream marinated with olive oil, lime, jalapeno pepper and fresh herbs.</i>	22 €
Caviar Ossetra Royal Pétroussian 20 gr, salade de pommes de terre ratte assaisonnée au jaune d'œuf, moutarde à l'ancienne et coriandre. <i>Caviar Petrossian Ossetra, ratte potatoes and condiments with egg yolk, mustard and coriander.</i>	65 €
Foie gras de canard maison, gros pain toasté et sa confiture de Noël. <i>Home made duck foie gras, roasted bread and Christmas jam.</i>	19 €
Tataki de thon rouge, betteraves au sésame et vinaigrette à la grenade. <i>Tuna tataki, beetroots and sesame salad, grenade sauce.</i>	24 €
Soupe de poissons des lacs alpins. <i>Fish soup with the finest catches from alpine lakes.</i>	28 €
Tartare de noix de Saint Jacques à la truffe Melanosporum. <i>Scallops tartar and black truffle.</i>	35 €
Velouté de lentilles du Puy, lard paysan, espuma de châtaignes. <i>Lentils veloute, bacon and chestnut espuma.</i>	19 €
Salade cœur de romaine, Roquefort, poire pochée et noix de Grenoble. <i>Romaine salad, Roquefort, pear and walnuts.</i>	22 €
Salade de roquette et mâche, Parmesan Reggiano, truffe Melanosporum. <i>Rocket and lamb's lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese & black truffle.</i>	28 €

Les entrées à partager – to share

Foie gras de canard maison, gros pain toasté et sa confiture de Noël... 27 €
Home made duck foie gras, roasted bread and dried fruit chutney.

Les petites sardines, La Guildive... 24 €
Sardines, La Guildive.

Le saladier de roquette et mâche, Parmesan Reggiano, truffe Melanosporum... 36 €
Rocket and lamb's lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese & black truffle.

Les poissons

Lieu jaune sur la peau, tombée d'épinards, jus Piémontais « bagna càuda ». <i>Pollock cooked on the skin, spinach and bagna cauda juice.</i>	32 €
Lobster roll, cœur de sucrine & frites. <i>Lobster roll, crispy lettuce & french fries.</i>	42 €
Saint Pierre juste saisi, mousseline de chou-fleur, jus de crustacés. <i>John Dory snacked, colyflower mousseline, bisque juice.</i>	42 €
Sole meunière et pommes vapeur. <i>Sole cooked meunière style with steamed potatoes.</i>	58 €
Noix de Saint Jacques rôties, chanterelles jaunes, velours de panais, chips de Morcilla ibérique. <i>Roasted scallops, chanterelle mushrooms, mash parsnip, Spanish morcilla chips.</i>	38€
Homard rôti au gingembre, beurre blanc aux agrumes. <i>Roasted lobster with ginger and agrums beurre blanc sauce.</i>	50 €

Les viandes

Filet de bœuf Simmental façon « Enfants Terribles », traditionnelle sauce au poivre vert & pommes paysannes. <i>Simmental beef filet « Enfants Terribles » style, green pepper sauce, roasted potatoes.</i>	39 €
Agneau en deux cuissons, les côtes, rôties en croûte d'herbes, l'épaule, confite au jus. <i>Roasted ribs lamb with herbs, shoulder of lamb confit.</i>	34 €
Volaille fermière rôtie à la broche & purée de pommes de terre. <i>Roasted free-range chicken, mash potatoes.</i>	28 €

Les pâtes

Coquillettes aux truffes Melanosporum, jambon blanc du Sauguet & crème au Beaufort. <i>Black truffle pasta, Sauguet ham & Beaufort cheese cream sauce.</i>	36 €
--	------

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE GARNITURE (LA GARNITURE SUPPLEMENTAIRE 8€)

Les desserts

Gros baba au Rhum, ananas rôti à la fève de tonka & crème chantilly. <i>Rum baba, roasted pineapple, tonka vanilla bean, whipped cream.</i>	14 €
Coupe Mont Blanc, 4810 mètres. <i>Mont-Blanc sundae, 4810 meters.</i>	12 €
Profiteroles, praliné feuilletine et sauce chocolat grand cru. <i>Profiteroles, grand cru chocolate sauce.</i>	11 €
Millefeuille au sabayon chocolat, glace Arabica et mandarine réduite. <i>Chocolate millefeuille, Arabica ice cream and mandarin reduction.</i>	12 €
Tarte citron meringuée à l'ancienne. <i>Lemon meringue tart.</i>	12 €
Effeillé d'ananas, sirop d'agave et sorbet noix de coco. <i>Pineapple, agave syrup and coconut sorbet.</i>	12 €
Frozen yogourt à la myrtille. <i>Blueberry frozen yogurt.</i>	11 €

Les glaces & sorbets

3 parfums au choix - vanille, café, chocolat, marron, fraise, framboise, abricot, citron. <i>Vanilla, coffee, chocolate, chesnut, raspberry, strawberry, apricot, lemon.</i>	12 €
Café affogato. <i>Coffee affogato.</i>	12 €
Sorbet citron, Limoncello. <i>Lemon sorbet, Limoncello liqueur.</i>	14 €

Du côté de l'écailler

Plateau Tradition

42 €

3 huîtres n°3 « Spéciale de Bretagne » Cadoret
3 oysters « Spéciale de Bretagne n°3 »
3 huîtres «Gillardeau n°3»
3 oysters « Gillardeau n°3 »
50g d'amandes - *50g of clams*
50g de bulots - *50g of sea snails*
100g de crevettes grises - *100g of shrimps*
100g de crevettes roses « Bio » de Madagascar
100g of «organic » prawns from Madagascar

Assiette rouge

Demi-homard, langoustines, crevettes roses
Half lobster, Dublin bay prawns, prawns

Huîtres N°3 « Gillardeau »
Oysters N°3 « Gillardeau »

Huîtres N°3 « Spéciale de Bretagne » Cadoret
Oysters N°3 « Spéciale de Bretagne » Cadoret

Huîtres N°3 « Les Perles Noires » Cadoret
Oysters N°3 « Black pearl » Cadoret

Langoustines à la pièce
Dublin bay prawns, 1 piece

Crevettes roses « Bio » de Madagascar, environ 100g
« Organic » prawns from Madagascar, about 100 g

Demi-homard
Half lobster

Plateau Royal Enfants Terribles, pour 2 personnes

145 €

6 huîtres n°3 « Spéciale de Bretagne » Cadoret
6 oysters « Spéciale de Bretagne n°3 »
6 huîtres «Gillardeau n°3»
6 oysters « Gillardeau n°3 »
50g d'amandes - *50gr of clams*
50g de bulots - *50gr of sea snails*
100g de crevettes grises - *100gr of shrimps*
100g de crevettes roses bio de Madagascar
100g of « organic » prawns from Madagascar
1 homard breton - *breton lobster*
300g de langoustines
300g of Dublin bay prawns

60 €

Par 6 32 €
Par 12 52 €

Par 6 20 €
Par 12 35€

Par 6 30 €
Par 12 50 €

11 €

18 €

45 €