

LE FIVE

— RESTAURANT —

À PARTAGER

FRITTO MISTO 25 €
Mélange de fruits de mer et poissons farinés, accompagnés d'un aioli maison.

PLANCHE DU FIVE. 35 €
Camembert chaud à la truffe et mouillettes / os à moelle gratiné, tartelette aux cèpes, foie gras maison au piment d'Espelette et chutney.

POUR COMMENCER

VELOUTÉ DE GIROLLES 25 €
Velouté de butternut rôti au miel, girolles du moment, noisettes du Piémont, écume de parmesan, œuf parfait et chips de lard fumé.

BURRATA SUR POIRES RÔTIES AU THYM 25 €
Burrata, poires rôties au thym, pancetta grillée et sirop d'érable.

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 27 €
Fines tranches de Saint-Jacques marinées, huile d'olive aromatisée à la vanille de Tahiti, pickles de framboise, fleur de sel à la vanille, citron vert et jeunes pousses.

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON EN TRILOGIE. 29 €
Mi-cuit de foie gras truffé, nature et au piment d'Espelette, accompagnés de pain toasté à la châtaigne et chutney de figues.

LA PASTA

RAVIOLES RICOTTA & PISTACHE. 27 €
Ravioles maison farcies à la ricotta, sauce gorgonzola, pesto de pistache, tomates confites et copeaux de parmesan.

LINGUINE DE BUTTERNUT 27 €
Crème de butternut, coppa, parmesan et burratina.

GNOCCHI À LA TRUFFE 32 €
Gnocchi à la truffe, crème de parmesan au mascarpone, chiffonnade de jambon blanc truffé, carpaccio de truffes, huile d'olive à la truffe blanche et copeaux de parmesan.

LINGUINE AUX GAMBAS 35 €
Linguine al dente, gambas décortiquées, bisque safranée, tomates cerises et copeaux de parmesan.

LINGUINE NOIRES AUX SAINT-JACQUES 37 €
Saint-Jacques, pâtes à l'encre de seiche, crème de potiron, herbes fraîches, orange, échalotes, safran et vin blanc

CÔTÉ TERRE

BURGER BLACK ANGUS 26 €
Pain noir, steak du boucher Black Angus, bacon, cheddar, compotée d'oignons, salade verte, tomate, sauce miel-mayonnaise et moutarde à l'ancienne.
(supplément foie gras + 5 €)

BOEUF ANGUS ROSSINI 42 €
Filet de boeuf Angus, belle tranche de foie gras poêlée, réduction de sauce au porto, butternut rôti au miel, purée de pommes de terre à l'huile d'olive.

CARRÉ D'AGNEAU 45 €
Rôti au thym et romarin, sauce aux chanterelles, jus d'agneau corsé, accompagné d'un écrasé de pommes de terre monté à l'huile d'olive et fleur de sel.

TOMAHAWK 45 €
Tomahawk de veau à la plancha, sauce gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan et pommes de terre grenailles au thym et romarin.

CÔTÉ MER

CURRY THAÏ & GAMBAS BLACK TIGER 29 €
Curry Panang infusé à la citronnelle, feuille de combava, lait de coco, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits et riz thaï parfumé.

TENTACULES D'ENCORNET GÉANT. 32 €
Pommes de terre et légumes de saison, aioli maison.

POULPE EN DAUBE 35 €
Daube de poulpe cuite longuement au coin du feu, panisses croustillantes*, croûtons et rouille maison.

CABILLAUD EN CROûTE DE LARD FUMÉ 36 €
Parmentier de pommes de terre « Ratte » à la châtaigne.

HOMARD ENTIER (DÉCLINÉ AU CHOIX) 69 €
Version poêlon : Linguine à la bisque de crustacés, tomates cerises, basilic, copeaux de parmesan et huile de homard.
OU
Version rôtie : Rôti au four, beurre persillé, pommes de terre grenailles au thym et romarin, aioli maison.

DESSERTS

RIZ AU LAIT 12 €
Riz au lait crémeux, vanille de Madagascar, caramel beurre salé maison, cacahuètes façon Snickers et crumble de pistache.

TIRAMISU TRADITIONNEL. 12 €

BAVAROIS À LA POIRE FAÇON BELLE-HÉLÈNE. 12 €

CAFÉ GOURMAND 14 €
Assortiment de desserts avec café.

THÉ GOURMAND “DAMMANN” 15 €
Assortiment de desserts avec thé.

BRIE TRUFFÉ 15 €
Brie truffé, huile d'olive à la truffe, pain à la châtaigne toasté, confiture de figues et jeunes pousses.

MENU ENFANT

LE MENU 15€
Linguine sauce tomate au basilic
OU
Filet de poulet pané & frites
+ 1 sirop à l'eau
+ 1 boule de glace au choix

Aucune modification ne sera autoriséé, la direction vous remercie de votre compréhension
L'information concernant les allergènes et les intolérances est disponible à l'accueil.
Prix nets, service compris.