

# LA TABLE DE NOÉMIE

MONT D'ARBOIS

## A PARTAGER - TO SHARE

**Sélection de charcuteries de la Maison Baud** 24€  
*Cured meat board from Maison Baud*

## SALADES - SALADS

**Salade de jeunes pousses, vinaigrette au miel et moutarde (V)** 16€  
*Green salad with mustard and honey dressing*

**Salade d'endives, clémentine, chevrotin des Aravis et noix** 22€  
*Endives salad with clementine, goat milk cheese and walnuts*

## ENTREES - STARTERS

**Saumon mariné maison aux agrumes, crème au citron vert et piment d'Espelette** 26€  
*Homemade marinated salmon with citrus, lime cream and Espelette pepper*

**Tartare de bœuf Black Angus coupé au couteau et caviar de la maison Kaviari** 30€  
*Beef Black Angus Tartare and caviar from Maison Kaviari*

**Velouté de champignons, huile d'estragon et toast de parmesan 36 mois (V)** 26€  
*Wild mushrooms velouté, tarragon oil and 36 months parmesan cheese toast*

**Chou-fleur rôti, crème d'épinards épicée, Dukkah (V)** 38€  
*Roasted cauliflower, spicy spinach cream, Dukkah*

## PLATS - MAINS

**Filet de Bar sauvage** 50€  
*Seabass Filet*

**Demi Homard Bleu français** 80€  
*Half French blue lobster*

**Burger végétarien** 24€  
*Vegetarian Burger*

**Burger de bœuf Wagyu** 45€  
*Wagyu beef burger*

**Demi-poulet de Bresse** 40€  
*Half Bresse Chicken*

**Bavette Prime Black Angus (250 grammes)** 45€  
*Prime Black Angus Flap steak (250 grams)*

## NOS VIANDES D'EXCEPTION - OUR EXCEPTIONALS MEATS

<b>Kagoshima A5 Wagyu MB 8 + (100 grammes)</b> <i>Kagoshima A5 Wagyu MB 8 + (100 grams)</i>	<b>75€</b>
<b>Filet de bœuf Prime Black Angus (220 grammes)</b> <i>Prime Black Angus Tenderloin (220 grams)</i>	<b>80€</b>

## LES PIECES A PARTAGER POUR DEUX OU PLUS SELON DISPONIBILITE - PIECE TO SHARE FOR TWO OR MORE UPON AVAILABILITY

<b>Châteaubriand Prime Black Angus (500 grammes)</b> <i>Prime Black Angus Châteaubriand Filet (500 grams)</i>	<b>155€</b>
<b>Entrecôte Prime Black Angus (500 grammes)</b> <i>Prime Black Angus Ribeye (500 grams)</i>	<b>145€</b>

Nos plats sont servis grillés, accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix.  
Les pièces à partager sont servis avec deux garnitures et deux sauces.

*All our mains are served grilled and are accompanied by a choice of side dish and sauce. Shared pieces are served with two side dishes and two sauces.*

## LES ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

**Epinards sautés / Purée de pommes de terre / Choux de Bruxelles aigres-doux**  
*Sauteed spinach Mashed potatoes Brussels sprouts "Agrodolce"*

**Salade verte / Chou-fleur gratinée au parmesan 36 mois /**  
*Green salad Parmesan cheese 36 months gratiné cauliflower*

<b>Supplément 2ème garniture</b> <i>Extra side dish</i>	<b>8€</b>
<b>Supplément truffe noire d'hiver</b> <i>Extra winter black truffle</i>	<b>9€/gramme</b>

## Les sauces

**Poivre / Béarnaise / Chimichurri / Morilles**  
*Pepper / Béarnaise / Chimichurri / Morels*

## LES DESSERTS - DESSERTS

<b>Sélection de fromages affinés</b> <i>Selection of matured cheeses</i>	<b>18€</b>
<b>L'éclat chocolat caramel</b> <i>Chocolate and caramel dessert</i>	<b>18€</b>
<b>Le cheesecake au fruit de la passion</b> <i>Passion fruit cheesecake</i>	<b>18€</b>
<b>Le millefeuille revisité 100% vanille</b> <i>100% vanilla millefeuille revised</i>	<b>18€</b>
<b>La tarte Mont Blanc marrons, sorbet cassis</b> <i>Chestnut Mont Blanc tart, black currant sorbet</i>	<b>18€</b>
<b>Sélection de glaces et sorbets</b> <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	<b>4€/boule</b>