

Les Enfants Terribles
Meyève




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

Les entrées

V	 Velouté de maïs grillé, jalapenos & coriandre fraiche. Grilled corn velouté, jalapenos & fresh coriander.		16€
	 Ceviche de daurade royale, avocat, concha & leche de tigre. Gilthead sea bream ceviche, avocado, concha & leche de tigre.		24€
	Foie gras de canard maison à la fleur de sel & confiture de maracuja. Home-made duck foie gras with fleur de sel & maracuja jam.		22€
	 Tiradito de thon au citron vert, aji amarillo & oignons au vinaigre. Tuna Tiradito with lime, aji amarillo & onions in vinegar.		28€
V	Graines des Incas, légumes grillés & vinaigrette à l'huile de sacha inchi. Inca seeds, grilled vegetables & sacha inchi oil dressing.		16€
	Caviar Ossetra Prestige de la Maison Kaviari & condiments	30grs	80€
	Prestige Caviar Ossetra from the Kaviari House & condiments	50grs	132€
V	 Au cœur de sa carte, le chef vous propose des plats « vegan » et des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme, sans rien concéder aux saveurs. <i>On his menu, the chef features "vegan" options and dishes that pay particular attention to balanced eating, energy and fitness, without losing out on flavour.</i>		

Les plats

Coquelet rôti à la broche & pommes grenailles. Spit-roasted cockerel & grenaille potatoes.	24€
Filet de bœuf Charolais « Enfants Terribles », sauce au poivre vert. "Les Enfants Terribles" Charolais beef filet, green peppercorn sauce.	39€
Chicharron de cochon fermier & sucrides snackés, avocat et coriandre. Farm-reared pork Chicharron & pan-seared little gem lettuce, avocado and coriander.	32€
Risotto d'épeautre aux champignons sauvages et persil. Spelt risotto with wild mushrooms and parsley.	21€
 Linguine aux fruits de mer. Seafood linguine.	32€
Blanquette de homard à la crème de fruitière & petits légumes. Lobster blanquette with "fruitière" cream & tiny vegetables.	56€
Sole meunière au beurre frais, pommes vapeurs. Sole meunière with fresh butter, steamed potatoes.	58€

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE GARNITURE (GARNITURE SUPPLEMENTAIRE 8€).
ALL DISHES ARE SERVED WITH A SIDE DISH (ADDITIONAL SIDE DISH 8€).**

Les desserts

Profiteroles, praliné feuillantine & sauce chocolat grand cru. <i>Profiteroles, crunchy praline & grand cru chocolate sauce.</i>	12€
Effeillé d'ananas, sirop d'agave & sorbet noix de coco. <i>Thinly sliced pineapple, agave syrup & coconut sorbet.</i>	12€
Yaourt givrée à la cannelle & duche de leche. <i>Frozen cinnamon yoghurt & dulce de leche.</i>	12€
Craquelin au chocolat grand cru 70%, glace au lait & à la cardamome. <i>Crunchy grand cru 70% chocolate, milk and cardamom ice cream.</i>	14€
Coupe Mont Blanc, 4810 mètres. <i>Mont-Blanc sundae, 4810 meters.</i>	14€
Gros baba au Rhum, ananas rôti à la fève de Tonka & crème Chantilly. <i>Large rum baba, pineapple roasted with Tonka bean, whipped cream.</i>	14€

Nos glaces et sorbets « maison »

Vanille tradition, chocolat pur origine, café torréfié, pure noix de coco, fraise confite, citron pressé, fromage blanc. <i>Our homemade ice creams and sorbets: vanilla, chocolate, coffee, coconut, strawberry, lemon, cream cheese.</i>	12€
---	-----