

# ALFRED

PAR CHEFFE ALEXIA DUCHÈNE

## PETITES ASSIETTES

Radis beurre aromatisé de saison	6
Terrine du moment, poudre de groseille, pain grillé	8
Assiette de cecina de bœuf & pickles	9
Légumes du marché, condiment yaourté de fenouil	7

## ENTRÉES

Oeuf mayo à la livèche et oeufs de truite (à l'unité)	6
Foie gras mi-cuit, poire, châtaigne, brioche toastée	18
Salade de haricots croquants, crumble de pain, sabayon ciboulette	13
Poireaux vinaigrette, vin jaune, comté 24 mois	12
Tarte Tatin à l'oignon, pleurotes, crème crue	13

## PLATS

Agneau à la cuillère, chutney de figues, jus d'agneau	29
Filet de bœuf, sauce au poivre et whisky	31
Aigle-bar, coques, salicornes, beurre blanc aux algues	29
Croque Madame Alfred au reblochon noix et jambon Maison Montalet	25

SIDES : Frites - Beaux légumes au naturel juste revenus au beurre -  
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et aux herbes - Sucrine à la flamme

Grande salade romaine, poire, chèvre cendré, noisette, vinaigrette cerfeuil	24
Gnocchi de pomme de terre maison, citron confit, sarrasin, Bleu d'Auvergne	26

## DESSERTS

Petit Saint-Marcelin, pain grillé	10
Mousse au chocolat, pistache, streusel	11
Coupe Normande aux pommes	12
Dunes blanches sauce chocolat (trio ou panier à partager)	12-23

## CAFETTERIE

Expresso <small>Ajour</small>	4
Expresso Dunes blanches	13
Lungo	5
Expresso Martini <small>Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café</small>	14
Expresso Martini Dunes blanches	23