



LE QUAI-ANTIQUE

POUR UNE CUISINE DE L'ÉCORCE À L'ÂME

Nous allons chercher une vérité cachée dans chaque ingrédient pour créer des associations nouvelles, des accords inédits, des textures surprenantes, mais en respectant l'idée initiale de la nature - tout en conservant la lisibilité de l'assiette.

Nous travaillons l'entièreté du produit. Un choix pour nous approcher davantage de son intimité et une vraie source d'inspiration, pour une table renouvelée au gré des saisons.

Nous voulons faire de chaque plat une rencontre personnelle.

Au Quai-Antique, ces découvertes se prolongent au fil de la halte qui vous a conduit à cette table de quiétude préservée.



MENUS

DÉCOUVERTE VÉGÉTALE

90€

Séquence en cinq actes
2 entrées - 2 plats - dessert

DÉCOUVERTE DE LA

SAVOIE


100€

Séquence en cinq actes
2 entrées - plat - fromages - dessert

VOYAGE EN SAVOIE

150€

Séquence en sept actes
2 entrées - poisson - viande - fromages - 2
desserts





MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS
42€

ENTRÉE

Salade de crudités de nos producteurs,
citron et huile d'olive
OU
Soupe de légumes, croûtons

PLAT PRINCIPAL

Croustille de volaille
OU
Poisson au pétale de maïs

GARNITURES


Mousseline de pomme de terre, légumes vapeurs aux herbes, pâtes au beurre
OU
Pâtes à la crème et parmesan

DESSERT

Brownies chocolat, glace caramel
OU
Glace et sorbet maison (parfum au choix)

BOISSONS

Punch pétillant
Thé à la fraise et au citron





ENTRÉES

L'ASPERGE VERTE

Gourmand d'asperges verte, oeuf croustillant au comté
39€

LA CAROTTE D'ARNAUD MICHANT

Confite en vinaigrette, pamplemousse, coriandre et trésors de ruche
39€

L'ARTICHAUT SUR SON 31

Confit à l'huile d'olive, foie gras de La Robine et vinaigrette truffe noire
45€

POISSONS

TURBOT SAUVAGE

Pois frais, sabayon parfumé à l'estragon et tuile de pain
60€

SAINT-PIERRE

Légumes primeurs, éclats de brioche, jus parfumé au Vermouth de
Chambéry
58€

BAR DE LIGNE

Colrave, algues, oeufs de brochet, vin de Marin cuvée "Tradition"
58€

VIANDES

SELLE D'AGNEAU

Bourgeons de sapin, fèves et herbes potagères
60€

FILET DE BOEUF D'ABONDANCE

Fumé au foin d'alpage, jus parfumé au Génépi de Bernex
58€

POULARDE DE BRESSE

Le suprême clouté ai foie gras, fines herbes, cuisse confite, vin jaune,
asperges blanches et pollen
58€





FROMAGES

LA SÉLECTIONS ROYALE

30€

RETOUR DE LA BERGERIE

25€

DESSERTS

LE CITRON DE PAYS

Confit, crémeux citron-basilic, meringue et granité à la liqueur de citron
vert

29€

L'HUILE D'OLIVE

En crémeux, sa madeleine et son sorbet aux herbes

29€

LA VANILLE EN TOUT SES ÉTATS

Crème onctueuse de Madagascar, caramel du Mexique et la glace de
Tahiti

32€

L'ÉCORCE CHOCOLAT

Crémeux Jivara aux fèves de Tonka, biscuit croustillant noisette du
Piémont, glace Orellys et whisky La Durance

32€

