BFIRE
BY MAURO COLAGRECO

B POUR BARRIÈRE, FIRE POUR LA CUISINE AU FEU DE BOIS.
B for Barrière, Fire for wood-fired cuisine.

Ce nouveau concept de restauration, imaginé par le Grand Chef Mauro Colagreco pour le groupe Barrière, est inspiré de ses racines.
« Le feu et les braises de la cuisson sont les couleurs ardentes ou tamisées de la cuisine que j'ai connue dès mon enfance en Argentine. Le feu maîtrisé sait révéler les saveurs et nuances des viandes, poissons, légumes et fruits. » explique ce Chef novateur à la tête de plusieurs restaurants dont le Mirazur à Menton, 3 étoiles au Guide Michelin, 1er restaurant au monde selon le classement The Worlds 50 Best restaurants 2019.

Exclusif et sans précédent, BFire by Mauro Colagreco importe toute la générosité et la chaleur d'une cuisine de partage au feu de bois.

The Great Chef Mauro Colagreco took inspiration from his roots when he came up with this new restaurant concept.
"The bright and smouldering colours of a fire are what I remember about cooking in Argentina when I was a child.
If you know how to master it, fire will reveal the flavours and nuances of meat, fish, fruit and vegetables", explains the innovative Chef in charge of several restaurants including the Mirazur in Menton with its 3 Michelin stars, also rated number 1 of the World's 50 Best Restaurants in 2019.

Exclusive and unique, BFire by Mauro Colagreco has a wonderfully warm atmosphere - all generated by that kitchen fire.

Bienvenue !

ON OUVRE LE BAL

Velouté de poireaux, pommes de terre, huile verte, brochette de sot-l'y-laisse, pickles — **28 €**
Leek and potato velouté, green oil, chicken oyster skewer, pickles

Ceviche de saumon de fontaine, pommes vertes, oranges sanguines, leche de tigre, graines de sésame noir — **40 €**
Brook trout ceviche, green apples, blood oranges, leche de tigre, black sesame seeds

Céleri-rave cuit à la braise, Gorgonzola, truffe noire Melanosporum — **55 €**
Charcoal-braised celeriac, Gorgonzola cheese, black truffle

Salade de courge marquée au feu de bois, burrata, noix, herbes de montagne, truffe noire Melanosporum — **55 €**
Chargrilled squash salad, burrata, walnuts, mountain herbs, black truffle

Casse-croûte à la truffe noire Melanosporum œuf basse température, garniture d'une bouchée à la reine, sauce poulette au vin de paille — **75 €**
Black truffle light bite, slow-cooked egg, poulette sauce with Jura straw wine, vol-au-vent garnish

Supplément dans le cadre de la demi-pension 15€
Additional charge of €15 for half-board

MENU DEMI-PENSION HALF-BOARD MENU

Le menu demi-pension comprend une entrée, un plat et un dessert
Half-board menu includes one starter, one main course and one dessert

POUR MOI TOUT SEUL

Riz de montagne, champignons, coriandre, suprême de pigeon, piment oiseau — **70 €**
Mountain rice, mushrooms, coriander, pigeon supreme, bird's eye chili

Cocotte de lotte mijotée au four à bois, en blanquette au vin jaune, poireaux, champignons — **65 €**
Wood-fired monkfish served as a blanquette with yellow wine, leeks, mushrooms

Filet d'omble chevalier en papillote sur la braise,
beurre fumé safrané, pistaches, pommes vapeur — **55 €**
Arctic char fillet cooked "en papillote" over the embers, smoked butter with saffron, pistachios, steamed potatoes

Gratin de Saint-Jacques, noisettes, andouille de Guémené, butternut cuit au Josper — **65 €**
Scallops gratin, hazelnuts, andouille sausage, butternut squash cooked in a Josper oven

Côte de veau de lait sur la braise, endives gratinées au jambon, sauce suprême au basilic — **80 €**
Milk-fed veal chop cooked over the embers, chicory gratin with ham, basil sauce

"Ojo de Bife" Black Angus grillée au feu de bois,
mousseline de patate douce, sauce poivre vert — **90 €**
Wood-fired "Ojo de Bife" Black Angus, sweet potato mousseline, green pepper sauce

Supplément dans le cadre de la demi-pension de 20€
Additional charge for half-board: €20

À PARTAGER

Sole sur la braise, pommes vapeur nappées d'une sauce vin blanc au fenouil — **105 €**
Braised sole, steamed potatoes topped with white wine and fennel sauce

Épaule d'agneau entière au four à bois, patate douce aux dattes, noix, sauce sésame — **140 €**
Whole lamb shoulder braised in a wood-fired oven, sweet potato with dates, walnuts, sesame sauce

Côte de bœuf grillée sur la braise,
tarte sablée et gratinée au Parmesan, oignons des Cévennes, jus de viande, salade d'herbes — **250 €**
Rib of beef grilled over the embers,
Parmesan shortcrust pastry tart, Cévennes onions, jus and herb salad

Supplément dans le cadre de la demi-pension de 30€/pers
Additional charge of €30/person for half-board.

Supplément truffe noire Melanosporum 5 gr — **35 €**
Extra Melanosporum black truffle

LES DESSERTS

Soufflé au chocolat, glace poire épicée, riz soufflé — **25 €**
Chocolate soufflé, spiced pear ice cream, puffed rice

Poire et osmanthus, fontainebleau, gel yuzu, sorbet poire-yuzu, meringue — **25 €**
Pear and osmanthus, fontainebleau, yuzu gel, pear-yuzu sorbet, meringue

Churros de mon enfance, crème fouettée vanille, dulce de leche, sauce chocolat — **25 €**
Churros from my childhood, vanilla whipped cream, dulce de leche, chocolate sauce

LA GOURMANDISE À PARTAGER

Profiteroles glacées, noisettes du Piémont — **45 €**
Iced profiteroles with Piedmont hazelnuts

Tiramisu mousse mascarpone café, biscuit — **45 €**
Tiramisu with mascarpone mousse coffee, biscuit

Option végétarienne ou végétalienne possible
Option of vegetarian or vegan dish

Prix nets en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur).
Les origines des viandes et allergènes sont disponibles sur demande.
Paiements acceptés : espèces, Visa, Mastercard et AMEX.
All taxes and service included (VAT based on currently applicable rate).
Meat origins and allergens are available on request.
Payment by cash, Visa, Mastercard and AMEX.

menuonline.fr / Droits Réservés

L'Esprit Barrière défend un modèle de développement respectueux des Hommes,
de l'environnement et des économies locales.
Notre engagement envers la responsabilité sociétale des entreprises se concrétise par des choix
tels que des fournisseurs locaux partageant nos convictions communes.

Voici quelques exemples concrets de nos actions :
- Cafés et thés : nous privilégions le café équitable labellisé Max Havellaar
et les thés Mariages Frères certifiés biologiques, récoltés à la main.
- Supports papier : tous nos supports de vente sont imprimés sur du papier provenant de forêts
gérées durablement, arborant les labels PEFC et FSC.
- Sucres emballés : nos sucres et sucrettes individuels sont présentés
dans des emballages biodégradables et compostables.
- Poisson : notre chef a choisi l'omble chevalier, un poisson local d'eau douce,
favorisant ainsi les producteurs locaux et les circuits courts.
- Viandes et condiments : nos fournisseurs de viande, La Cave du Boucher, et de sauces, confitures et condiments,
La Maison Laurino, sont membres du "Collège Culinaire de France".
Ainsi, nous soutenons une démarche de qualité en opposition à l'industrialisation
et à la standardisation de la production, de la restauration et de l'alimentation.

La norme internationale de développement durable Green Globe couvre des domaines allant du management
du développement durable au soutien des filières locales, en passant par la protection de l'environnement.
Ce programme repose sur 40 thématiques, déclinées en plus de 300 critères.
Cette certification est obtenue après évaluation des performances du développement durable des entreprises
du secteur du voyage et du tourisme ainsi que leurs chaînes d'approvisionnement. Une récompense qui témoigne de la forte
implication des Neiges et de ses collaborateurs dans la protection et la préservation de l'environnement.