

TRILANCE

RESTAURANT – BAR – LOUNGE

Lieu d'exception s'il en est pour les hédonistes, qui de par le monde sont en quête de plaisirs éthérés, de moments ineffables, de joie et d'amitié.

Le Trilance vous invite à vivre une véritable expérience culinaire basée sur une cuisine inventive, un mélange de saveurs, enrichies par une sélection de grands vins et de cocktails, le tout dans une ambiance feutrée et cosy.

Portrait du Chef

Curieux et passionné, Frédéric Greffet est de ces chefs qui savent humer l'air du temps pour composer des partitions gourmandes, bousculant les codes sans jamais dénaturer le produit.

« La cuisine est un art & tout art est patience »

Frédéric Greffet

Les Prémices

Les Moules

15 €

Marinière comme un velouté au safran, chorizo, épinard & kumquat
Creamy soup of mussels with saffron and chorizo, spinach and cumquat

Le Maquereau

17 €

En escabèche aux légumes d'hiver, coriandre & citron confit
Maquerel, in escabeche sauce and winter vegetables, lemon confit and coriander

Le Magret

18 €

Fumé, mâche & feuilles d'endives au pecorino romano, œuf de caille, noix de macadamia, vinaigrette à l'orange sanguine
Filet of Duck, mache and endive salad with pecorino cheese, quail egg, macadamia nuts, vinaigrette of blood orange

Les Escargots

19 €

En tempura, mousseux de céleri rave au cerfeuil, câpres capucines, purée de choux vert, échalotes confites au porto rouge, crousty bacon
Snails, in tempura pastry, mousse of celeriac, capers « capucines », mash of green cabbage, onions in portwine, crispy bacon

La Terre

Wok & Roll

20 €

Volaille marinée au soja & coriandre, légumes du soleil levant au rythme de la flamme
With soya and coriander marinated chicken breast, vegetables of the Far East

Le Gibier

29 €

Au hasard d'une battue, panais rôti noisette, poire confite à la citre, sauce civet de légumes au poivre de Sichuan
Game served with roasted parsnips, confit pear with « citre », red wine sauce with Szechuan pepper

Le Veau

34 €

Filet rôti au sautoir, pommes duchesses persillées, butternut & brisures de marron, jus au cassis
Filet of veal, duchesse potatoes with parsley, butternut and chestnuts, sauce flavored with black currant

La Mer

Le Cabillaud

24 €

Rôti sur la peau, salsifis glacés, betterave Chioggia, fondue de pequillos & cébette, sauce daube de poisson au vin jaune
Roasted cod, glazed black salsify, beetroot, pequillos and chives, sauce flavored with «vin jaune»

Les Gambas

29 €

Juste snackées, patate douce vanillée, mangue rôtie au paprika, jus de carcasse à l'estragon
Just seared, sweet potatoes vanilla flavored, roasted mango with paprika, tarragon sauce

La Saint-Jacques

32 €

Marquée au grill, chou rouge, sucrine & topinambour, son fumet à la fève de tonka
Grilled, red cabbage, sucrine salad and topinambour, in its sauce tonca broad beans

Les Plaisirs Sans Faim

Le Macaron

9 €

Coque chocolat, crème & glace marron, espuma à l'amarena

Chocolate flavored macaron biscuit, cream and ice cream of chestnuts, foam of amarena

La Pomme

9 €

Sphère Granny Smith en transparence, « Dulce de Leche », émulsion Manzanita, chutney & feuilletage en support

Transparent sphere of Granny Smith apple, « Dulce de Leche », mousse of Manzanita liqueur, chutney & puff pastry

L'Ananas

10 €

Marmelade au gingembre & crème brûlée, blanc en neige « dôme coco », muscat & litchi

Marmelade of ginger and « crème brûlée », coconut, muscat and lychee

Le Chok Agrumes

10 €

Mousse chocolat légère, crémeux mandarine, biscuit Joconde citron vert, émulsion de pamplemousse

Light chocolate mousse, creamy mandarine, biscuit »Joconde »lime, grapefruit emulsion

Le Fromage

9€

Assiette de fromages frais et maturés de « Maître Céneri », fruits frais & secs, confiture de tomates du jardin

Cheese plate from « Maitre Ceneri », served with fruits and marmalade

Menu du Jardin

Une entrée, un plat & un dessert

38 €

Le Magret

Fumé, mâche & feuilles d'endives au pecorino romano, œuf de caille, noix de macadamia, vinaigrette à l'orange sanguine

Les Moules

Marinière comme un velouté au safran, chorizo, épinard & kumquat

Wok & Roll

Volaille marinée au soja & coriandre, légumes du soleil levant au rythme de la flamme

Le Cabillaud

Rôti sur la peau, salsifis glacés, betterave Chioggia, fondue de pequillos & cébette, sauce daube de poisson au vin jaune

Le Gibier

Au hasard d'une battue, panais rôti noisette, poire confite à la citre, sauce civet de légumes au poivre de Sichuan

Le Macaron

Coque chocolat, crème & glace marron, espuma à l'amarena

La Pomme

Sphère Granny Smith en transparence, « Dulce de Leche », émulsion Manzanita, chutney & feuilletage en support

Le Fromage

Assiette de fromages frais et maturés de « Maître Céneri », fruits frais & secs, confitures de tomates du jardin

Menu sur la Colline

Une entrée, un plat & un dessert

47 €

Les Escargots

En tempura, mousseux de céleri rave au cerfeuil, câpres capucines, purée de choux vert, échalotes confites au porto rouge, crousty bacon

Le Maquereau

En escabèche aux légumes d'hiver, coriandre & citron confit

La Saint-Jacques

Marquée au grill, chou rouge, sucrine & topinambour, son fumet à la fève de tonka

Les Gambas

Juste snackées, patate douce vanillée, mangue rôtie au paprika, jus de carcasse à l'estragon

Le Veau

Filet rôti au sautoir, pommes duchesses persillées, butternut & brisures de marron, jus au cassis

L'Ananas

Marmelade au gingembre & crème brûlée, blanc en neige « dôme coco », muscat & litchi

Le Chok Agrumes

Mousse chocolat légère, crémeux mandarine, biscuit Joconde citron vert, émulsion de pamplemousse

Le Fromage

Assiette de fromages frais et maturés de « Maître Céneri », fruits frais & secs, confitures de tomates du jardin

Pour nos plus petits

Entrée & plat	12 €
Plat & dessert	12 €
Une entrée, un plat & un dessert	15 €

Le Duo de Jambons

Assiette de jambon de cru & cuit

Ham plat

La Soupe

Soupe de légumes de saison

Vegetable soup

Le Poisson

Filet de cabillaud, pomme de terre & légumes

Filet of cod, potatoes or vegetables

Du Poulet

Filet de volaille, pomme de terre & légumes

Chicken breast, potatoes or vegetables

Des Glaces

Glaces & sorbets du moment

Ice cream of the day

Des Fruits

Salade de fruits frais, déco fantaisie

Fresh fruits salad

Le Trio du Trilance

Une même vocation pour une passion partagée... Dans le monde de l'hospitalité, l'événementiel et la gastronomie depuis 45 ans en 3 carrières accumulées, nous avons le désir de vous faire rêver et vous faire profiter de notre « know how ».

William : L'enfant de la région, vous invite à partager des moments émouvants et surprenants pour vous et vos proches. Son talent de créer et d'organiser lui fait un nom dans le cercle de l'événementiel. Ces mots clés sont : définir, manager, résoudre, structurer, déléguer, piloter, impulser un style, concevoir & élaborer, innover.

Martin : Arrivé dans la région il y a sept ans avec son parcours professionnel en Autriche, Grande Bretagne, Italie et finalement la France. Il a les atouts nécessaires pour une clientèle internationale qui cherche la même chose que lui. L'authenticité, l'écoute et l'œil pour le détail sont sa force de vous faciliter vos choix et vos besoins !

Frédéric : Un chef à son piano qui interprète au fil des 4 saisons une partition épicurienne pour le plaisir des gourmets et des gourmands. Les critères qu'il privilégie sont : recherche & création, maîtrise et technique, initiative & encadrement, collaboration & polyvalence.

Enjoy...