CARTE BISTRONOMIQUE

par Jérémy Soudant

ENTRÉES

Saumon fumé 15 €
Préparé en gravlax puis fumé dans notre cuisine, échalote ciselée, petites pousses et fromage blanc.

Foie gras 18 €
Rôti puis déglacé au vin chaud, poire à la vanille.

Le poireau vinaigrette du bistrot 14 €
Vinaigrette au wasabi, copeaux de jambon ibérique.

Saint-Jacques 16 €
Carpaccio mariné au citron vert, poivre de Sichuan, condiments.

PLATS

Dos de lieu 24 €
Rôti, cuisson nacrée, sauce au beurre blanc et perles de citron yuzu.

L'agneau 28 €
Souris d'agneau confite au romarin, légumes d'hiver et jus corsé.

Risotto crémeux 22 €
Onctuosité safranée, gambas sauvages et jus de tête.

Magret de canard 24 €
Cuisson basse température, girolles et jus de viande.

DESSERTS

Fraîcheur citron 10 €
Déclinaison comme une tarte au citron, sorbet citron.

Moelleux châtaigne 10 €
Glace aux marrons, marrons concassés et caramel au beurre salé.

Fromages 10 €
Assortiment de fromages affinés de notre pays, confiture de saison.

Café gourmand 12 €
Assortiment de 5 gourmandises servies avec votre café ou déca.

NOS MENUS « CONFIANCE »

Le chef compose pour vous un menu inspiré de la carte. Laissez-vous guider.

Entrée + plat + dessert 45 €

Entrée + plat + fromages + dessert 50 €

FORMULE DU DÉJEUNER

Menu de la semaine

Proposé exclusivement au déjeuner, hors jours fériés.
Contactez notre restaurant pour en connaître la composition.

Plat du jour
14 €

Entrée + plat
ou plat + dessert
17 €

Entrée + plat + dessert
19,90 €