

La Carte Bistronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

Entrées

- La Planche Ibérique du Bistrot** 26.9€
Lomo, jambon serrano, chorizo, saucisson Ibérique, palette, manchego & pan tomate cristal
- Le Foie Gras à la fève de tonka** 17.9€
Confiture de figues bio & pain brioché maison
- L'Oeuf parfait** 12.9€
Velouté de butternut & persillade de pleurotes
- Le Poireau rôti** 15.9€
Cromesquis d'effiloché de canard, mayonnaise au chorizo, mousseline betterave

Nos Desserts

- Le Chocolat du Moment** 10€
Ganache au chocolat noir, crème anglaise à la noisette du Piémont & fleur de sel fumé
- Le Banofee** 10€
Espuma de bananes, noix de cajou torréfiées, compotée de bananes à la vanille & glace caramel
- La Panna Cotta Vanille** 10€
Coulis cerise, fruits frais & crumble
- Le Tiramisu du Bistrot** 10€
Crème mascarpone-amaretto, noisettes torréfiées, biscuits cuillère maison & espuma bueno



Glace artisanale: Glace des Alpes

Plats

- Le Veau basse température** 25.9€
Sauce morilles & écrasé de pommes de terre fumé
- Pavé de Saint-Pierre** 25.9€
Cuisson beurre d'agrumes & mousseline de panais
- Pavé de lieu noir** 24,9€
& couteaux en persillade, risotto deux graines, jus de crustacés & légumes rôtis
- Sélection bouchère du moment** Nous consulter
Nous consulter

Accords Mets-Vins du Roussillon

Laissez vous guider par notre sommelier pour un accord mets-vins adapté à votre repas!

- En 2 Temps 19€
En 3 Temps 26€

Menu Petit Thuirinois

12.9€ jusqu'à 12ans

Sirop à l'eau ou bulles sans alcool

Nuggets de poulet ou Filet de poisson selon arrivage

Purée du moment & frites maison

Boule de glace



Option végétarienne possible sur demande auprès de notre équipe



Fait Maison



Les plats sont élaborés de manière à ce que les saveurs soient les plus harmonieuses possible.

Tout changement sera facturé