

La Carte Gastronomique du Week-end



UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS ET SOIRS

Entrées

Le Foie Gras de Canard en cuisson lente Chutney de mangues & brioche maison	18.9€
Saumon fumé & houmous de pois chiches au sésame Crumble de sarrasin & fleur de sel fumé, pointe de raifort & wasabi	16.9€
Tataki de boeuf Simmental à la pistache Pickles de légumes & crème de tomates séchées	16.9€
La Planche du Bistrot Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	26.9€
Les Croquettes du Bistrot (terre ou mer)	
	x5 9.9€ x10 17.9€

Nos Desserts

Le Millefeuille Pistache-Fraises Fraises du Mas Bousquet à Thuir, chantilly vanille maison & sorbet fraise	10€
La Tartelette choco-noisette Brunoise pomme-poire & grué de cacao	10€
Panna Cotta au lait de coco Brunoise d'ananas rôtis au romarin, crumble pécan & pignons	10€
Le Dessert du Moment	10€



Glace artisanale: Glace des Alpes

Plats

Filet de Daurade Royale Risotto de shiitakés, petits pois & fèves du Mas Bousquet à Thuir, jus de carapaces & homard	27.9€
Tentacule de poulpe snacké Pesto de basilic & pignons torréfiés, mousseline de patate douce, tombée d'épinards du Mas Bousquet au mascarpone & citron vert	27.9€
Agneau confit 8heures en effiloché Polenta crémeuse au parmesan & tuile de parmesan Sélection bouchère du moment (Nous consulter)	26,9€ 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 Antidote sans alcool

Nuggets de poulet ou Filet de poisson
selon arrivage

Purée du moment & frites maison

Boule de glace



Fait Maison



Option végétarienne possible sur
demande auprès de notre équipe



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

Tout changement sera facturé