

Le Menu du Déjeuner

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi (hors Samedis & jours fériés)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

21,90€

Entrée-Plat-Dessert

23,90€

Les Entrées

Entrée du Jour

ou

Pan Con Serrano

& tartare de tomates-courgettes-oignons

ou

Veggie Start

Courgettes rôtie thym-romarin, pointe de houmous
& crème mascarpone-basilic

Les Plats

Mignon de porc basse température

Sauce miel-cajou

& écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

ou

Agneau confit au Byrrh +3€

& polenta crémeuse au parmesan

ou

Poisson selon arrivage

Sauce crustacés & trilogie de céréales façon risotto

Les Desserts

Soupe de pêches de Thuir (*La Studieuse*)

& crème fouettée

ou

Panna Cotta & coulis du moment



LE BISTROT

Des Caves



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

La Carte du Déjeuner

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi (hors Samedis)

Les Entrées

Les Croquettes du Bistrot (nous consulter pour la sélection)	x5 -> 9,90€ x10 -> 18,90€
La Salade César du Bistrot Oignons crispy, poulet croustillant, parmesan, oeuf parfait & sauce césar	17,90€
Possibilité de créer une formule (<u>hors jours fériés</u>) avec: Salade César + Dessert au choix + Café (ou thé)	24,90€
La Burrata du Bistrot Guacamole & pesto basilic	14,90€
La Planche Ibérique Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	26,90€
Foie Gras fermier à la fève de Tonka Brioche & chutney de mangues	18,90€

Les Plats

Noix de Veau basse température Réduction miel-cajou & pommes de terre fondantes	25,90€
Agneau confit au Byrrh (7h) Jus réduit, chips de parmesan & polenta crémeuse	26,90€
Le Poke Bowl du Bistrot Fèves de soja, légumes croquants, riz, poisson selon arrivage & assaisonnement soja	22,90€
Le Smash Burger du Bistrot au cochon Ibérique Crème de tomates séchées, cheddar, cornichons & poitrine Ibérique	22,90€
Le Poulpe Snacké à la plancha Mousseline de légumes & crème de Soubressade	26,90€

Les Desserts

La Brioche Perdue Caramel au beurre salé & glace caramel	10€
La Soupe de Pêches de Thuir (La Studieuse) & sorbet mangue	10€
Le Banoffee du Bistrot Compotée de bananes à la fève de tonka, ganache spéculoos, pâte feuilletée & glace banane-vanille	10€
La Pavlova Meringue française, ganache pistache, pêches de Thuir (la Studieuse) & sorbet pêche de vigne	10€



Fait Maison



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