

LA CARTE BISTRONOMIQUE *Du Weekend*

UNIQUEMENT LES VENDREDIS SOIRS, SAMEDIS MIDIS & SOIRS

ENTRÉES

L'Oeuf parfait du Bistrot	16.90
Velouté de champignons, tuile de parmesan, crème de girolles & poêlée de Shiitakés	
Noix de St Jacques snackées	16.90
Bouillon Thaï, algues wakamé	
Foie Gras mi-cuit à la fève de Tonka	18.90
Brioche & chutney de Mandarine	
La Planche du Bistrot	26.90
Charcuterie Ibérique, manchego & pan tomate cristal	
Les Croquettes du Bistrot	5pcs / 10pcs
(nous consulter pour la sélection)	9.90 18.90

PLATS

Tentacule de Poulpe Snacké	28.90
Mousseline de panais & pesto basilic-pignons	
Onglet de boeuf	32.90
Crème de foie gras, foie gras poêlé & écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	
Poisson selon arrivage	N.C
Jus réduit de homard & langoustines à la faustrime & risotto 2graines (riz-quinoa) aux Shiitakés	
Sélection bouchère du moment (Nous consulter)	N.C

DESSERTS

Pavlova Spéculoos-Pomme (Destructurée)	10
Meringue française, ganache spéculos, pommes caramélisées à la vanille & glace vanille	
Le Dessert du Moment	10
Millefeuille Pistache-Mandarine	10
Pâte feuilletée inversée, ganache pistache, suprêmes de Mandarine & glace pistache	
Brioche Perdue	10
Caramel au beurre salé & glace caramel salidou	



Glace artisanale: Glace des Alpes

MENU PETIT THUIRINOIS jusqu'à 12ans

Sirop à l'eau
Nuggets de poulet ou Filet de poisson
selon arrivage
Purée du moment & frites maison
Boule de glace
12,90

ACCORD METS & VINS

Accorder le vin au mieux avec vos
mets choisis, telle sera la mission
de notre sommelier lors de votre
repas!

En 2 Temps 19€
En 3 Temps 26€



FAIS MAISON



TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ



OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE