

# LA CARTE BISTRONOMIQUE *Du Weekend*

VENDREDI 10 AVRIL & SAMEDI 11 AVRIL

## ENTRÉES

Les Ravioles de foie gras Velouté du moment & huile de truffe	15.90
Ballotine de Foie gras mi-cuit à la fève de Tonka Fenouil confit, pickles, fleur de sel fumée & brioche maison	18.90
L'Artichaut Snacké Pesto basilic, burrata effilochée & bellota	16.90
Carpaccio de Gambas Huile d'olive façon pickles, fleur de sel fumée & suprêmes de citron	17.90
Les croquettes du Bistrot	X5 = 9.90 X10 = 18.90

## PLATS

Pulled Pork aux épices Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, crème de soubressade & légumes glacés	26.90
Tataki de Thon Risotto kasha-farro, poireau rôti, légumes glacés, wakamé & bouillon à l'asiatique & cacahuètes	27.90
Noix de veau basse température Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive & sauce foie gras	29.90

## DESSERTS

Duo Chocolat-Pistache Ganache au chocolat noir 66%, fondant au chocolat & glace pistache	10	La Brioche Perdue du Bistrot Caramel au beurre salé & glace caramel salidou Ganache spéculoos	10
La Panna Cotta Vanille Coulis fraise-framboise, pignon-cajou & fruits frais	10	Financier amande-sésame, coulis fraise-sichuan, supremes de citron & sorbet citron	10



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€



FAIT MAISON



TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ



OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE