

LA CARTE BISTRONOMIQUE *Du Weekend*

VENDREDI 3 AVRIL, SAMEDI 4 AVRIL & DIMANCHE 5 AVRIL

ENTRÉES

- Oeuf parfait du Bistrot **13.90**
Croquante de légumes, tuile parmesan,
persillade de champignons & mousseline
du moment
- Ballotine de Foie gras mi-cuit **18.90**
à la fève de Tonka
Fenouil confit, pickles,
fleur de sel fumée & brioche maison
- L'Artichaut Snacké **15.90**
Pesto basilic, burrata & bellota
- Carpaccio de Gambas **17.90**
Huile d'olive façon pickles,
fleur de sel fumée & suprêmes de citron
- Les croquettes du Bistrot **X5 = 9.90**
X10 = 18.90

PLATS

- Tataki de Boeuf Français **27.90**
Écrasé de pomme de terre-patate douce,
bouillon de champignons, shiitakés poêlés
& cacahuètes torréfiées
- Poisson selon arrivage **Nous consulter**
Houmous de pois chiches, carottes
glacées, duo de quinoa & riz au parmesan
& bouillon à la citronnelle
- Magret de canard fermier cuit à basse **29.90**
température
- Polenta crémeuse au parmesan
& sauce foie gras

DESSERTS

- Duo Chocolat-Citron **10**
Ganache au chocolat noir 66%,
fondant au chocolat & sorbet citron
- La Panna Cotta Vanille **10**
Coulis exotique, muesli
& brunoise de poires
- La Brioche Perdue du Bistrot **10**
Caramel au beurre salé & glace caramel salidou
- Financier au sésame noir **10**
Ganache pistache, coulis fraise-vanille-sichuan
& fraises fraîches



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