



MAÎTRE
RESTAURATEUR

MENU

Du marché à l'assiette

Samedi 17 Octobre Midi

ENTRÉE

Œuf parfait du Bistrot

*Mousseline d'automne, crème de Soubressade,
légumes croquants & copeaux de parmesan*

ou

La courge butternut rôtie

Crème de chèvre frais, croquette aux cèpes & pesto de roquette

PLAT

Pulled pork

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & jus réduit

ou

Filet de merlu

Mousseline de patate douce & fumet de crustacés

DESSERT

Île flottante du Bistrot

& crème anglaise vanille-tonka

ou

Brownie chocolat cacahuète

Crème fouettée & glace vanille

34,90€

LA CARTE

Samedi 17 Octobre Midi

LES ENTRÉES

Les Croquettes du Bistrot	X5= 9,90
Cochon de lait, Serrano, Bleu ou Gambas Carabiñeros	X10 (2 de chaque)=16,90
Œuf parfait du Bistrot	12,90
Mousseline d'automne, crème de Soubressade, légumes croquants & copeaux de parmesan	
La Courge butternut rôtie	12,90
Crème de chèvre frais, croquette aux cèpes & pesto de roquette	
Tataki de thon	14,90
Houmous de pois chiches & cacahuètes, mayonnaise sriracha & vinaigrette à l'asiatique	
Raviole de foie gras	14,90
Mousseline d'automne, crème de foie gras & pickles	
Salade César du Bistrot	18,90
Salade, oeuf parfait, parmesan, croquante de légumes, oignons, croûtons au thym & huile d'olive, poulet croustillant, sauce césar (sans anchois)	

LES PLATS

Pulled pork	25,90
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & jus réduit	
Poisson selon arrivage	N.C
Mousseline de patate douce & fumet de crustacés	
Noix de veau basse température	28,90
Polenta crémeuse au parmesan & jus aux morilles	
Tentacule de poulpe snacké	28,90
Mousseline de patate douce, carottes glacées, jus de crustacés & bisque de homard	

LES DESSERTS

Tartelette chocolat	10
Ganache au chocolat, gruë de cacao & sorbet clémentine	
Alliance amande-figues	10
Ganache pistache, financier à l'amande & glace yaourt au lait de montagne	
La Brioche perdue du Bistrot	10
Caramel au beurre salé, crumble & glace caramel salidou	