

NOS MENUS

Vendredi 23 Octobre SOIR & Samedi 24 Octobre SOIR



MAÎTRE
RESTAURATEUR

L'Éphémère

ENTRÉE

37,90€

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

Tataki de bœuf

Écrasé de patate douce, légumes glacés & bouillon citronnelle

ou

Poisson selon arrivage

Mousseline du moment & fumet de crustacés

DESSERT

Alliance pistache-framboise

Ganache pistache, sorbet framboise, pâte feuilletée inversée

ou

Fondant au chocolat,

Brunoise d'ananas caramélisés & glace vanille

La Parenthèse Gourmande

ENTRÉE

44,90€

Duo d'artichauts & Bellota

Vinaigrette à l'asiatique & mayonnaise sriracha

ou

Raviole de foie gras

Mousseline d'automne, crème de foie gras & pickles

PLAT

Noix de veau basse température

Polenta crémeuse au parmesan & jus aux morilles

ou

Médailillon de lotte

Aubergines en deux façons, algues wakamé, shiitakés & fumet de homard-crustacés

DESSERT

Tartelette chocolat

Ganache au chocolat, gruê de cacao & sorbet clémentine

ou

Alliance amande-figues

Ganache pistache, financier à l'amande & glace yaourt au lait de montagne

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Vendredi 23 Octobre SOIR & Samedi 24 Octobre SOIR

LES CROQUETTES DU BISTROT

*Jambon Serrano
Gambas Carabiñeros
Cèpes
Cochon de lait*

x5: 9,90€

x8 (2 de chaque): 16,90€

LES CROQUETTES À LA TRUFFE

4 Unités

9,90€

TENTACULE DE POULPE

*Mousseline de patate douce, carottes glacées,
jus de crustacés & bisque de homard*

28,90€

BRIOCHE PERDUE DU BISTROT

Caramel au beurre salé, glace salidou & crumble

10€