NOS MENUS

Vendredi 13 Novembre SOIR & Samedi 14 Novembre SOIR

MAÎTRE RESTAURATEUR

L'Éphémère

ENTRÉE — 37,90€

Œuf parfait du Bistrot
Mousseline d'automne, pesto de roquette, légumes croquants & copeaux de parmesan

ou

La courge butternut rôtie
Cream cheese & croquette au gorgonzola

PLAT

Tataki de bœuf
Écrasé de patate douce, légumes glacés & bouillon citronnelle

ou

Poisson selon arrivage
Mousseline du moment & fumet de crustacés

DESSERT

Panna Cotta infusée vanille
& coulis du moment

ou

Fondant au chocolat,
compotée de pommes & glace vanille

La Parenthèse Gourmande

ENTRÉE — 44,90€

Burrata truffée
Houmous de pois chiches à la cacahuète & pécan, croûtons huile d'olive et sel fumé

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

Lotte Bretonne
Risotto deux graines (riz-kasha), wakamé, shiitakés & fumet homard-crustacés

DESSERT

Tartelette chocolat
Ganache au chocolat, grué de cacao & sorbet clémentine

ou

Alliance amande-pistache-figues
Financier à l'amande, figues fraîches, ganache pistache & glace yaourt au lait de montagne

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Vendredi 13 Novembre SOIR
& Samedi 14 Novembre SOIR

LES CROQUETTES DU BISTROT

Poulet, Gambas Carabiñeros, Cèpes & Gorgonzola

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€

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE

Farcie aux girolles,
polenta crémeuse au parmesan & jus réduit,

27,90€

BRIOCHE PERDUE DU BISTROT

Caramel au beurre salé, glace salidou & crumble

10€