MAÎTRE
RESTAURATEUR

MENU

Du marché à l'assiette

Samedi 7 Novembre Midi

ENTRÉE

Œuf parfait du Bistrot
Mousseline d'automne, pesto de roquette,
légumes croquants & copeaux de parmesan
ou
La Tartine du Bistrot
Crème de tomates séchées, œuf & boquerons de Serge

PLAT

Pulled Pork (effiloché de porc confit)
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & bouillon
ou
Pavé de thon mi-cuit
Mousseline du moment & fumet de crustacés

DESSERT

Panna Cotta infusée vanille
& coulis poire
ou
Fondant au chocolat
Crème fouettée & glace chocolat

34,90€

MAÎTRE RESTAURATEUR

LA CARTE

Samedi 7 Novembre Midi

LES ENTRÉES

Les Croquettes du Bistrot — X5= 9,90 / X8 (2 de chaque)=16,90
Poulet, Gorgonzola, Cèpes ou Gambas Carabiñeros

Œuf parfait du Bistrot — 12,90
Mousseline d'automne, pesto de roquette, légumes croquants & copeaux de parmesan

La Courge butternut rôtie — 12,90
Crème de chèvre frais & croquette aux cèpes

Burrata truffée — 14,90
Houmous de pois chiches à la cacahuète, croûtons huile d'olive et sel fumé

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

Tataki de bœuf — 25,90
Écrasé de patate douce, légumes glacés & bouillon citronnelle

Pavé de thon mi-cuit — 26,90
Risotto deux graines (riz-kasha), algues wakamé, shiitakés & 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, grué de cacao & sorbet clémentine

Alliance amande-citron — 10
Financier à l'amande, diplomate au citron & sorbet citron

La Brioche perdue du Bistrot — 10
Caramel au beurre salé, crumble & glace caramel salidou