MAÎTRE
RESTAURATEUR

MENU

Du marché à l'assiette

Samedi 21 Novembre Midi

ENTRÉE

Champignons en 3 façons
Cromesquis champignons - mozzarella, velouté & poêlée

ou

Œuf parfait du Bistrot
Mousseline automnale, pesto de roquette & croûtons thym-huile d'olive

ou

Gravlax de boeuf & réduction teryaki sésame **(+2,90€)**
Pointe crème tomates séchées & crumble salé

PLAT

Mignon de porc basse température
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive & jus réduit

ou

Filet de Merlu
Duo de riz-kasha façon risotto, légumes glacés & fumet de poisson

ou

Volaille fermière basse température **(+3,50€)**
Mousseline panais, légumes & jus réduit de volaille

DESSERT

Panna Cotta infusée vanille
& coulis du moment

ou

Quatre-quart poire
Compotée de poire & ganache spéculoos

34,90€

MAÎTRE RESTAURATEUR

LA CARTE

Samedi 21 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 — 13,90
Mousseline d'automne, pesto de roquette, légumes croquants & copeaux de parmesan

Le champignon en trois façons — 13,90
Velouté, poêlée & croquette champignon-mozzarella

Artichaut snacké — 15,90
Burrata truffée, crumble salé & Bellota

Raviole de foie gras — 15,90
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

Volaille fermière basse température — 25,90
Écrasé de pomme de terre, légumes glacés & jus réduit

Daurade royale de Méditerranée — 28,90
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

La Ganache au chocolat — 10
Ganache au chocolat, compotée de pommes & glace chocolat

Le Citron — 10
Lemon curd, meringue française, pointe bergamote & sorbet citron

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