NOS MENUS

Vendredi 20 Novembre SOIR & Samedi 21 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

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

PLAT

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

ou

Merlu de ligne
Mousseline du moment & fumet de crustacés

DESSERT

Panna Cotta infusée vanille
& coulis du moment

ou

Ganache chocolat
Compotée de pommes & glace chocolat

La Parenthèse Gourmande

ENTRÉE — 44,90€

Artichaut snacké
Burrata truffée, crumble salé & Bellota

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

Daurade royale de Méditerranée
Risotto deux graines (riz-kasha), wakamé, shiitakés & fumet homard-crustacés

DESSERT

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

ou

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

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Vendredi 20 Novembre SOIR
& Samedi 21 Novembre SOIR

LES CROQUETTES DU BISTROT
Poulet, Gambas Carabiñeros, Cochon de lait & 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€

LE CHOU DU BISTROT
Ganache vanille-pignon-pécan, glace yaourt au lait de montagne

10€

BRIOCHE PERDUE DU BISTROT
Caramel au beurre salé, glace salidou & crumble

10€