

« Menu du marché bistrannique »

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTREE - PLAT - DESSERT à 34 euros
ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT à 28 euros

ENTRÉES

Terrine de poissons ~ vinaigrette bisque ~ citron confit

Tartare de thon ~ betteraves ~ crème de raifort

Salade de cocos ~ coques ~ vinaigrette marinère

PLATS

Pêche du jour ~ poireaux ~ sauce végétale

Mignon de porc ~ terrine de pommes de terre ~ jus de viande

Risotto d'épeautres ~ légumes ~ parmesan

DESSERTS

Eclair au chocolat praliné et café

Nougat glacé ~ gelée exotique

Tarte aux fraises ~ crème brûlée tonka



Prix nets, taxes et service compris.

« Plats gastronomiques à la carte »

Uniquement le soir du lundi au vendredi,
au rez-de-chaussée.

ENTRÉES

Le thon rouge ~ asperges vertes ~ sauce hollandaise 27€

Le bar ~ l'artichaud ~ caviar de la maison Sturia, 29€

L'esturgeon ~ l'oignon ~ jus d'une soupe, 24€

Le risotto ~ La truffe « tuber aestivum » ~ parmesan, 35€

PLATS

Le homard ~ tête de veau ~ sauce Sauternes, 41 €

Le lieu jaune ~ endives à l'orange ~ huîtres plates, 38€

Le canard en tourte ~ cuisses confites ~ réduction de choux rouges, 39€

Le boeuf ~ le foie gras ~ sauce périgueux, 42€

DESSERTS

Les fromages de Pierre Rollet, 15€

Le Chocolat ~ la vanille ~ les mucilages, 19€

Les agrumes ~ meringue ~ tagète, 17€

Les fraises ~ liqueur de sureau ~ poivre de voantsy periphery, 18€



Prix nets, taxes et service compris.