

La table des  
**AMIS**

« 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**

Comme un œuf mimosa

Terrine de poisson ~ citron confit ~ vinaigrette aux œufs de poisson

Carpaccio de poulpe ~ tomates ~ radis

---

**PLATS**

Espadon ~ piperade ~ beurre blanc

Carré de cochon ~ oignons grelots ~ champignons

Ravioles ricotta ~ épinard ~ parmesan

---

**DESSERTS**

Tarte citron ~ basilic

Profiterole ~ vanille ~ sauce chocolat

Tarte fine à la fraise ~ baies roses



La table des  
**AMIS**

« Plats gastronomiques à la carte »

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

**ENTRÉES**

Le thon ~ tomates mûres ~ basilic, 27€

La daurade ~ fleur de courgette ~ girolles, 29€

Les langoustines ~ radis ~ sabayon citron noir, 31€

Les coquillages ~ émulsion pomme de terre ~ phytoplancton, 26€

---

**PLATS**

Le risotto ~ truffe « Tuber aestivum » ~ parmesan, 37€

Le maigre ~ poivron fumé ~ Noilly Prat, 39€

Le lieu jaune ~ aioli ~ soupe de poissons, 37€

L'agneau brioché ~ petits pois ~ foie gras, à partager 82€ pour 2 pers.

Le boeuf wagyu ~ artichaut ~ velours aux poivres, 45€

---

**DESSERTS**

Les fromages de Pierre Rollet, 15€

Le chocolat ~ vanille brûlée ~ mucilage, 19€

Les fraises ~ citronnelle ~ baie rose, 17€

Les framboises ~ riz au lait ~ fleur d'oranger, 18€



*Prix nets, taxes et service compris.*