

La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Tartare de saumon « Friend of the sea » 🇫🇷 au jus de limette, huile d'olive radis roses et caviar de saumon, crème aigre aux algues 23.-

Bouquet printanier de mesclun, vinaigrette au choix :
Balsa, moutarde, huile d'olive citron 16.-

Beaux artichauts poivrade poêlés aux fèves
oignons verts et croque légumes, émulsion légère de jus de barigoule
pousses d'épinards au pecorino 24.-

Fantaisie marine de crabe à l'écorce de citron vert et piment d'Espelette 24.-

Buonissimi gnocchi de ricotta, asperges vertes
mousseline de chèvre frais à la marjolaine et tomates confites 24.-

Pour suivre ...

Filet d'omble chevalier des Cévennes poêlé aux sarrasins soufflés et écorce de citron jaune
petits pois, laitue et oignons nouveaux 39.-

Blanc de turbotin de pleine mer à la plancha, asperges vertes
sauce vierge aux olives taggiasche, fleur de câpres et écorce de citron
pomme purée à l'huile d'olive 46.-

Belle sole de Bretagne « de petits bateaux qui vont sur l'eau ! » à la poêle noire
meunière au beurre des Alpes ou grillée et sauce niçoise 79.-
en dégustation pour 2 personnes, par pers. 44.-

Tartare de bœuf « Bistronomique » coupé au couteau «c'est plus pratique ! » pommes frites 39.-

Entrecôte de bœuf « Swiss premium » rassie sur os, grillée
sauce béarnaise, pommes frites 48.-

Beau rognon de veau bien doré à la poêle, sauce moutarde, pomme purée 42.-

Pour continuer en Douceur...

Baba au rhum, de TOMO, glace vanille

All you need is **LOVE** and more chocolate
(Moelleux coulant au chocolat noir, glace cacao (15mn. de cuisson)

Dentelles d'ananas sirop léger-léger au citron vert

Belle et gourmande tarte fine aux pommes caramélisées
glace au caramel beurre salé

Café gourmand du Bistro

Assortiment de sorbets et glaces maison 14.-