

La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Belle salade d'endives aux agrumes d'hiver, graines torrifiées
vinaigrette au miel de fleurs et écorce de citron 18.-

Tartare de saumon « Friend of the sea »  au naturel
fleur de sel, huile d'olive et jus de limette 23.-

En plat 42.-

Pavé de thon rouge Albacore « Tsack-Tsack à la plancha, puis sésamisé » chop suey Asia 21.-

Polenta moelleuse, marmelade goûteuse de cèpes, roquette et parmesan 22.-

Pour suivre ...

Blanc de cabillaud SKREI d'Islande, artichauts de Jérusalem
confit d'oignons meunière à l'ail noir, trait d'huile d'olive 42.-

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, pommes frites 39.-

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

Joue de bœuf en estouffade provençale, coquillettes au beurre 36.-

 Assiette des fromages du pays au lait cru 18.-

Pour continuer en Douceur... 14.-

Tarte fine aux pommes rouges, glace vanille

Jolies profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat noir Grand Cru tiède

All you need is **LOVE** and more chocolate

(Moelleux coulant au chocolat noir, glace cacao (15mn. de cuisson))

Millefeuille croustillant « fait minute » praliné de noisettes du Piémont

Ananas rôti à la vanille, sorbet noix de coco

Belles poires caramélisées, sablé friand aux noix de pécan, glace caramel

Assortiment de sorbets et glaces maison