


La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Beaux artichauts poivrade en salade
barigoule de légumes aux fèves, roquette et parmesan 26.-

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 de salade d'été et de notre jardin, vinaigrette au choix :
Balsa, moutarde, huile d'olive citron 16.-

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

Belles fleurs de courgettes comme en Provence ""vue sur la mer !"" 23.-

Pour suivre ...

Noisettes de lotte et grosses crevettes
aubergine confite et laquée au miso, sauce Asia 48.-

Filet d'omble chevalier des Cévennes à la poêle, aux agrumes et condiment d'été 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 «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.-



Assiette des fromages du pays au lait cru 18.-

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))

Assortiment de sorbets et glaces maison 16.-