

La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Mesclun de printemps, vinaigrette moutarde ou balsamique 16.-

Tartare de saumon Wester Ross « friend of the sea » 🇨🇦 au jus de limette
huile d'olive vierge, fleur de sel, pain grillé 24.-

Floralies d'artichauts poivrade, roquette et dentelles de parmesan 24.-

Ravioles gourmandes à la ricotta, épinard et citron
bouillon de tomate à l'huile d'olive et origan 26.-

Pour suivre ...

Blanc de cabillaud rôti, courgette jaune et verte grillées
pomme purée au pesto, huile d'olive 42.-

Belle sole de Bretagne « de petits bateaux » "Qui vont sur l'eau !"
meunière ou grillée 79.-

Entrecôte de bœuf rassie sur os, grillée à la plancha
fleur de sel et poivre épicé, vrai sauce béarnaise maison, pommes frites 48.-

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

Tartare de bœuf « Bistronomique » coupé au couteau, saladines du printemps
pommes frites et pain grillé 39.-

Tartare de bœuf « Passegiatta italiana » roquette
éclats de parmesan au balsamique et légumes grilles 42.-

Pour continuer en Douceur...

Baba au rhum, de TOMO très très gourmand ◦◦◦◦◦◦◦◦

Bol de fraises du printemps, chantilly à la vanille, meringue et sorbet fraise

Joli macaron gourmand aux framboises, crème au citron

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

Les sorbets star du Bistro : cacao, fromage blanc, framboise

14.-