

La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Bouquet de mesclun printanier, vinaigrette au choix, balsa, moutarde, HOC 14.-

Jolie fantaisie de crabe à l'écorce de citron vert et piment d'Espelette 24.-

“Tart-Asia” de saumon Wester Ross « friend of the sea » 🇫🇮 22.-

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

Mezze Lune de morilles des sous bois
asperges vertes, espuma aux herbes du printemps 26.-

Pour suivre ...

Pavé de cabillaud de pleine mer rôti, fleur de sel, sauce niçoise
pomme purée à l'huile d'olive 42.-

Blanc de turbotin poêlé au beurre salé, émulsion de petits pois
condiment d'oignons légèrement fumé et miso 46.-

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

Tartare de bœuf « Bistronomique » coupé au couteau
bol de saladines aux herbes, pommes frites 39.-
en dégustation pour 2 personnes, par pers. 23.-

Filet de bœuf du pays mariné au curry rouge et huile de cacahouètes grillées
puis rôti et transpercé d'un bâton de citronnelle, sauce Asia 52.-

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