

La bonne cuisine du Bistro

Pour commencer...

Belles salades mélangées nouvelle saison aux herbes fines
vinaigrette moutarde, balsa ou huile d'olive citron 16.-

Tartare de saumon Ecossais Wester Ross « friend of the sea » 🇪🇺 jus citron vert
huile d'olive de Sicile, fleur de sel, pain grillé 24.-

Barigoule d'artichauts poivrade au croque légumes
écorce de citron jaune et roquette 28.-

Ravioles gourmandes aux cèpes des montagnes, potiron et châtaignes
émulsion d'oignons meunière légèrement fumée 26.-

Pour suivre ...

Blanc de cabillaud de pleine mer rôti
aubergines violettes à la plancha au miso et soja, sauce Asia 42.-

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.-

Entrecôte de bœuf rassie sur os, grillée à la plancha
sel rose de l'Himalaya, vrai 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, bol de saladines aux
herbes, pommes frites 39.-

Pour continuer en Douceur...

Tarte tatin bien caramélisée, glace caramel

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)

Poire pochée au safran, glace onctueuse à la nougatine

Millefeuille caramélisé, très gourmand aux marrons confits, sorbet aux marrons

Les sorbets et glaces signés Tomo

14.-