

## Menu Bistrot B2K6

### Gourmandise...

Consommé de Bœuf Façon Thai/  
Moelle Pochée, Œuf Parfait  
& Shitakés. 18€



Filet de Truite à Basse Température /  
Crèmeux de Champignons Fumés, Noisettes,  
Girolles, Trompettes des Morts  
& Spoom d’Absinthe. 22€

**Ou**

Carré de Cochon Fermier d’Auvergne /  
Crèmeux de Choux Fleur,  
Condiment Poire, Oignon, Noix,  
& Jus au Café-Kasha. 22€



Ananas Victoria en deux Textures /  
Noix de Coco & Glace Piña Colada. 9€

**MENU: 32€**  
**Suppl. fromage: 4€**

Nous réalisons une cuisine de marché, certains produits de notre carte et menus peuvent venir à manquer.  
Toutes les viandes bovines proposées sont d’origine française.

## Menu Bistrot B2K6

Luxure...

Huître Grillée/  
Fondue de Choux Vert, Saucisse de Morteau,  
& Spoom de Lard di Colonnata. 22€

**Ou**

Langoustines des Côtes Bretonnes Rôties /  
Raviole de Langoustine, Citron,  
Crèmeux de Cerfeuil Tubéreux  
& Émulsion Sauce Américaine. 22€



Noix de Saint-Jacques Snackées/  
Miel de Sarrasin, Galette Bretonne  
Châtaignes & Coing. 25€

**Ou**

Jarret de Veau à Basse Température/  
Cocotte de Légumes d'Automne  
& Jus infusé au Foin. 27€



Assiette de Fromages/  
Sélectionnés par Serges Salaire. 8€



Tarte Fine Marmelade Orange Amère /  
Crèmeux Chocolat Oricao 58% Maison Weiss,  
& Sorbet Mandarine Impériale. 10€

**Ou**

Mont-Blanc /  
Sorbet K6. 10€

**MENU 4 Touches: 45€**

Entrée / Poisson (ou) Viande / Fromage / Dessert

**MENU 5 Touches: 54€**

Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert