

Menu Bistrot B2K6

Gourmandise...

Risotto Carnaroli /
Crémeux à la Soubressade,
Pieds de Cochon Snackés,
& Emulsion Livèche. 18€

Ou

Maquereau Snacké /
Betteraves, Sésame
& Condiment Escabèche. 17€



Dos de Skreï Demi-Sel,
Cuit Basse Température /
Texture de Céleri, Nori,
& Ecume de Laitue de Mer. 22€

Ou

Suprême de Volaille Fermière d'Auvergne Label Rouge Rôti /
Paccheri de Blettes, Coques
& Lait de Coquillage. 22€



Entremet Croustillant Moka-Djimmah
de la Maison Extrait /
Praliné d'Amandes Fumées,
& Crème Glacée aux Cantuccini-Amaretto. 9€

Ou

Carotte Cake /
Gel de Yaourt à l'Anis Vert, ACE
& Crème Glacée Pistache. 9€

MENU: 33€

Suppl. fromage: 6€

Menu Bistrot B2K6

Luxure...

Escargots Des Bouchures /
Truffade en Millefeuille,
Oignons Rôtis, Speck,
& Spoom de Persil. 22€

Ou

Asperges Vertes Confites /
Praliné de Noisettes Fumées, Parmesan, Crumble
& Roquette. 22€



Tronçon de Lotte des Côtes Bretonnes Rôtie /
Poutargue, Petits Pois à la Française. 25€

Ou

Morceau d'Agneau de Lozère /
Déclinaison de Carottes Plurielles,
Tuile Pain d'Épices,
& Émulsion Ail des Ours. 27€



Assiette de Fromages /
Sélectionnés par Serges Salaire. 8€



Tarte Soufflée
au Chocolat Li-Chu 64% Maison Weiss /
& Sorbet Orange Sanguine Parfumé au Gin. 10€

Ou

Brioche Perdue à la Praline Rose /
Crémeux Praline,
& Glace Crème Brulée. 10€

MENU 4 Touches: 46€

Entrée / Poisson (ou) Viande / Fromage / Dessert

MENU 5 Touches: 55€

Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert

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.