

Menu Bistrot B2K6

Gourmandise...

Asperges Blanches Grillées /
Moules Marinière, Croutons,
& Spoom Hollandaise au Café. 18€

Ou

Tarte Fine de Chèvre des Sagnes /
Caviar d'Aubergine, Piquillos,
& Poudre d'Olives Kalamata. 17€



Dos de Merlu Rôti /
Freek, Crémeux de Carotte, Citron Confit,
& Émulsion au Curry Madras. 22€

Ou

Quasi de Veau Cuit à Basse Température /
Cocotte de Légumes de Printemps,
& Jus au Noilly Prat. 22€



Crème Brulée /
Rhubarbe, Sponge Cake,
& Crème Glacée au Lait d'Amande. 9€

Ou

Cheesecake /
Blanc Manger Citron Vert,
Mousseline de Framboise,
& Crème Glacée Spéculos. 9€

MENU: 33€

Suppl. fromage: 6€

Menu Bistrot B2K6

Luxure...

Paccheri Farcis /
Cuisses de Grenouilles, Speck,
& Émulsion d'Ail Noir. 22€

Ou

Thon Rouge Snacké /
Sésame & Gaspacho de Petit Pois
à l'huile de Menthe. 22€



Filet d'Ombre Chevalier
Cuit à Basse Température/
Artichauts Barigoule et Crémeux,
Poivre Voastiperifery,
& Émulsion Beurre Blanc. 25€

Ou

Pigeonneau Fermier du Poitou
Cuit sur le Coffre /
Cuisse Confite, Texture de Courgettes,
Lait d'Amandes Fumées & Jus Corsé. 27€



Assiette de Fromages /
Sélectionnés par Serges Salaire. 8€



Millefeuille de Sarrasin
Au Chocolat Li-Chu 64% Maison Weiss et Kasha /
& Crème Glacée Sureau-Bière Ambrée. 10€

Ou

Tarte aux Fraises /
Chocolat Blanc Anéo de la Maison Weiss,
& Son Sorbet Infusé au Shizo Pourpre. 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.