

Menu Bistrot B2K6

Gourmandise...

Tartine de Bœuf Charolais Gravelax,
Mariné aux Saveurs d'Erable /
Pickles de Girolles, Condiment Echalotes,
& Noisettes Fumées. 18€

Ou

Fregola Sarda Cuisinée en Risotto / Compotée de Tomates
Ananas,
Jaune d'Oeuf Confit, Lait de Vieux Parmesan
& Copeaux de Speck. 17€



Filet de Dorade Sébaste Rôti sur Peau /
Embeurrée de Courgettes Couleurs & Laitue de Mer,
Graines de Tournesol Torréfiés,
& Beurre Blanc de Bigorneaux. 22€

Ou

Echine de Porc Fermier Confite au Foin /
Compotée d'Aubergine Fumée,
Condiment Prune-Sésame
& Jus de Cochon. 22€



Petit Lu aux Figues Epicées /
Crèmeux au Miel de Châtaigner & Sorbet Lait Ribot Parfumé aux
Feuilles de Figuier. 9€

Ou

Vacherin Moderne /
Financier Noisette, Confit de Pêche de Vigne,
Crèmeux « Anéo » de la Maison Weiss Parfumé à la Verveine,
& Sorbet Pêche Blanche. 9€

MENU: 33€

Suppl. fromage: 6€

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...

Raviole de Moule de Bouchot
AOP du Mont Saint Michel /
Champignons & Wakamé,
Sabayon au Beurre Noisette. 22€

Ou

Langoustines Rôties /
Panna Cota au Fenouil, Gel de Myrtille, Crumble Fenouil,
& Emulsion de Crustacés à l'Absinthe. 22€



Filet d'Ombre Chevalier Rôti sur Peau /
Jardin de Carottes Plurielles,
Pistaches Grillées,
& Jus de Volaille. 25€

Ou

Longe de Veau du Bourbonnais
Label Rouge Confite /
Textures de Maïs,
& Jus de Veau à l'Arabica. 27€



Assiette de Fromages /
Sélectionnés par Serges Salaire. 8€



Baba au Chocolat Imbibé au Vieux Rhum /
Crèmeux au Chocolat Oricao de la Maison Weiss 58%,
& Crème Glacée au Caramel Beurre Salée. 10€

Ou

Millefeuille des Derniers Fruits Rouges /
Crèmeux Sureau,
& Sorbet Mûre. 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.