

Menu Bistrot B2K6

Truite Façon Gravelax Marinée au Génépi /
Betteraves Couleur, Crumble Estragon. 18€

Ou

Asperges Vertes Rôties /
Jaune d'œuf Confit, Poutargue, Pâte de Citron,
& Spoom de Moule Marinière. 17€



Dos de Maigre de Méditerranée Rôti sur Peau /
Nage de Haricots Blancs, Chorizo,
& Emulsion Sauge. 22€

Ou

Suprême de Pintade Fermière d'Auvergne
Cuit sur le Coffre /
Carottes Fanes, Condiment Rhubarbe,
& Emulsion Ail Noir. 22€



Carrot Cake Gingembre /
Ganache Amaretto,
& Crème Glacée Café. 9€

Ou

Shortbread au Chocolat 58% « Oricao» de la Maison Weiss /
Mendiant, Sauce Caramel
& Glace Caramel-Beurre Salé. 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.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menu Bistrot B2K6

Luxure...

Pâté en Croute Veau-Morilles /
Gel de Morilles et Pickles
& Jeunes Pousses. 22€

Ou

Risotto de Sarasin /
Escargots des Murailles Rôtis, Ail des Ours,
& Emulsion à l'Huile de Noisette
de l'Huilerie de Vensat. 22€



Omble Chevalier Rôti sur Peau /
Petits Pois à la Française,
Sucrine Rôtie,
& Emulsion de Livèche. 25€

Ou

Longe de Veau Label Rouge du Bourbonnais /
Petit Epeautre,
Artichauts Barigoule,
& Jus Parfumé au Carvi. 27€



Assiette de Fromages /
Sélectionnés par Serge Salaire. 8€



Sablé au Chocolat « Lichu » 64%
de la Maison Weiss /
Crèmeux Choco-Noisette-Yuzu,
& Sorbet Fromage Blanc. 10€

Ou

Clafoutis aux Fraises /
& Sorbet Fraise Aspérule Odorante. 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.

La liste des allergènes est disponible sur demande.