

## Menu Bistrot B2K6

Maquereau Cuit en Escabèche /  
Spoon de Concombre, Groseilles,  
& Pickles. 18€

**Ou**

Burrata /  
Pesto de Roquette, Tomates Anciennes,  
& Pickles de Cerises. 17€



Dos de Maigre de Méditerranée Rôti sur Peau /  
Asperges Vertes, Radis,  
& Emulsion Marinrière. 22€

**Ou**

Tranche Épaisse de Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge /  
Pommes de Terre Confites en Croute de Chorizo,  
Oignons Caramélisés,  
& Jus au Foin. 22€



Abricots Rôtis à la Verveine /  
Blanc Manger au Chèvre,  
& Crème Glacée au Sirop d'Érable. 9€

**Ou**

Basboussa à la Liqueur Saint-Germain /  
Fraises des Jardins de Nicolas,  
& Glace Yaourt à la Grecque. 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...

Tataki de Thon Rouge /  
Panisse, Pâte d'Anchois, Condiment Olives Taggiasche,  
& Emulsion Thym Fumé. 22€

Ou

Raviole Ouverte au Curcuma /  
Mousseline de Cœur de Volaille aux Herbes,  
Courgettes,  
& Emulsion Safran. 22€



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

Ou

Épaule d'Agneau de Lozère Confite à la Sarriette /  
Piquillos Farcis à la Brousse de Brebis, Aubergine,  
& Jus Corsé. 27€



Assiette de Fromages /  
Sélectionnés par Serge Salaire. 8€



Le Tout Chocolat « Lichu » 64%  
de la Maison Weiss /  
Thé Vert Matcha,  
& Crème Glacée au Mélilot. 10€

Ou

Clafoutis aux Cerises /  
& Glace à l'Estragon. 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.*