

Menu Bistrot B2K6

GOURMANDISE

Œuf Cuit Basse Température /
Velouté de Moules de Bouchot au Curry,
& Courgettes. 18€

Ou

L'Aubergine Rôtie /
Houmous de Pois Chiche, Coriandre, Oignons Grillés,
& Emulsion au Thym. 17€



Dos de Merlu de Ligne Confit /
Haricots de Paimpol Cuit à la Mélisse,
& Emulsion Lait de Coco et Citron. 22€

Ou

Suprême de Volaille Fermière d'Auvergne Cuit sur le Coffre /
Feuille de Figuier, Textures de Betteraves
& Condiment Prune. 22€



Pêche Rôtie à la Reine des Prés /
Crumble Amande
& Crème Glacée à l'Orgeat. 9€

Ou

Ile Flottante /
Crème Anglaise Myrtille,
& Glace Café. 9€

MENU: 34€

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...

Raviole Ouverte /
Pain de Volaille aux Cèpes,
& Emulsion Persil et Noisette. 22€

Ou

Truite Façon Gravelax /
Gelée de Tomates et Pastèque, Blanc Manger Chèvre
& Réglisse. 22€



Dos de Lieu Jaune de Ligne à Basse Température /
Nage de Légumes Verts, Pickles de Cerises
& Lait de Roquette. 25€

Ou

Tranche Epaisse de Veau Label Rouge du Bourbonnais/
Pressé de Pomme de Terre, Oignon Cébette
& Jus Corsé aux Olives Taggiasche. 27€



Assiette de Fromages /
Sélectionnés par Serge Salaire. 8€



Mi Cuit Chocolat et Crémeux Noisette « Oryola » 30%
de la Maison Weiss /
& Glace Pop-Corn. 10€

Ou

Figues Rôties au Romarin /
Crumble Cacao Fleur de Sel, Gel Vin Chaud,
& Glace au Miel. 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.