

Menu Bistrot B2K6

GOURMANDISE

Raviole Ouverte de Queue de Bœuf Confite /
Ketchup de Tomates des « Jardins de Nicolas »,
& Emulsion au Serpolet. 18€

Ou

Lentilles Blondes de la Planète /
Hareng Fumé, Poutargue,
& Sperm de Moule de Bouchot Façon Marinière. 17€



Dos de Cabillaud Confit /
Haricots de Paimpol,
& Emulsion Chorizo. 22€

Ou

Magret de Canard de l'Aveyron Cuit à Basse Température/
Texture de Betteraves Plurielles, Framboises,
& Jus Corsé au Laurier. 22€



Riz au Lait au Coing Confit et Rôti/
& Crème Glacée au Mélilot. 9€

Ou

Crumble de Cacao /
Crèmeux au Citron Kalamansi,
& Sorbet Faisselle. 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...

Notre Pâté en Croute /
Ris de Veau, Pleurotes,
& Gel Cassis. 22€

Ou

Truite Confite à Basse Température /
Quinoa aux Herbes,
& Espuma à l'Huile de Noix de « l'Huilerie de Vensat ». 22€



Pain de Sandre à la Coriandre /
Bouillon de Crevettes Grises, Gingembre, Citron Combava
& Citronnelle. 25€

Ou

Pièce de Bœuf « Chorolaise », Comme un Foie-Gras /
Gnocchi de Butternut, Châtaigne,
& Jus Corsé aux Baie de Genièvre. 27€



Assiette de Fromages /
Sélectionnés par Serge Salaire. 8€



Eclair au Crémeux Chocolat « Oryola » 30%
de la Maison Weiss /
& Glace Noisette. 10€

Ou

Pomme du Verger Cuite au Sirop d'Erable /
Sablé Breton, Spoom Calvados,
& Crème Glacée à la Fève de Tonka. 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.