

Menu Bistrot B2K6

GOURMANDISE

Tartare de Veau au Citron Confit /
Œuf Parfait, Algues Wakamé,
& Emulsion Miso. 18€

Ou

Risotto de Fregola Sarda /
Huile de Noisette de l'Huilerie de Vensat,
Copeaux de Vieux Cantal,
& Jus de Volaille. 17€



Dos de Cabillaud Rôti /
Choux Pak Choï, Pickles,
& Bouillon de Champignons. 22€

Ou

Suprême de Pintade d'Auvergne
Cuit sur le Coffre /
Crèmeux de Courge, Petit Épeautre,
Gel de Clémentine,
& Jus aux Pelures d'Orange. 22€



Sticky Toffee Pudding /
Caramel de Whisky,
& sa Crème Glacée. 9€

Ou

Parfait Glacé à la Poire /
Sablé Breton,
& Crèmeux Chocolat « Oryola » 30%
de la Maison Weiss. 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...

Effilochée de Cuisse de Canard aux Pistaches /
Spoon de Pommes de Terre Fumées,
& Jus Corsé. 22€

Ou

Carpaccio de Langoustines aux Agrumes /
Œufs de Hareng Fumés,
& Sorbet Pomme Granny Smith-Aneth. 22€



Noix de Saint-Jacques
des Côtes Bretonnes Rôties /
Topinambour, Coques,
& Emulsion Lait de Coco-Citron Confit. 25€

Ou

Notre Tourte de Paleron de Veau
au Foie Gras & Choux Vert /
Crèmeux de Choux Fleur,
& Jus Corsé aux Baies de Genièvre. 27€



Assiette de Fromages /
Sélectionnés par Serge Salaire. 8€



Baba au Rhum /
Fromage Blanc à Vanille de Tahiti,
& Sorbet Ananas. 10€

Ou

Demi-Sphère au Chocolat « Oricao » 58%
de la Maison Weiss /
& 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.