MENU BISTROT

Entrée, Plat, Dessert **35 €**

ENTRÉES

L'oeuf mimosa, mayonnaise aux herbes,
hareng fumé et granny smith

◆

Le foie gras sangria cuit à 56°, gel sangria,
brioche toastée
(supplément 3 €)

◆

Le velouté de potimarron, mousse de lard fumé,
gratons de poitrine et croûtons au beurre

PLATS

Le paleron de boeuf confit 7h, sauce bourguignonne,
purée façon Robuchon

◆

La pêche du jour, fenouil en textures,
béarnaise mousseuse

◆

La poitrine de cochon de la Maison Coudeyrat,
jus à l'estragon, pulpe de patate douce au gingembre

DESSERTS

Assiette de fromages

◆

Mousse tiède au chocolat 72%, glace cacahuètes,
streusel cacao, caramel beurre salé, fleur de sel fumée

◆

La tarte citron, comme un finger, pâte sablée,
gel citron, glace citron vert

MENU ENFANT (jusqu'a 12 ans)

Plat et dessert : 15 €
Entrée, plat et dessert : 19 €

Entrée du moment, viande ou poisson, frites ou légumes.
(supp 2€ pour le foie gras)

*Prix nets en euro, service compris