

Le Bistrot

Service de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h00

Entrées

13 €

Terrine de Gibiers au Foie gras, Condiments

*Salade Automnale , Chèvre chaud, Soja frais, Maïs, Tomates cerises,
Magret de Canard fumé, Vinaigrette acidulée*

Les 6 Huîtres spéciales «Gillardeau» N°2

Assiette de divers Saucissons et Condiments

Fricassée d'Escargots, Mousseline de Carottes à la Cannelle

Saumon fumé, Crème au Wasabi

Plat

25 €

Filet de Sanglier aux Figues, Cèpes et Crosnes, Sauce Grand-Veneur

Aiguillettes de Canard « Colvert » au Piment d'Espelette, Risotto crémeux

*Faux Filet «Angus» grillé, Gratin aux Truffes **supplément 5 €***

Andouillette en Feuilleté, Crème de Moutarde

Foie de Veau, Mousseline de Pomme de Terre

Dos de Bar, Fricot de Légumes, Émulsion de Safran

Pavé de Saumon cuit à l'unilatérale, Haricots verts, sauce Piquante

Desserts

9 €

*Trio de Sorbets et Curaçao **

*Sorbet Citron, Coulis de Fraises, Macarons **

Crème Caramel, Vanille

*Soufflé glacé à l'Orange **

Opéra, Glace Vanille

Café Gourmand

Fromage

Sorbets et Glaces et Artisanales

Tous nos prix sont TTC

Les Viandes : Origine France- Irlande – UK - Belgique