

À Partager

Planche de Jambon "Duroc", guindillas et beurre de cèpes fumé 15€

Les Entrées

Tataki de canard, maïs onctueux et cacahuètes 17€

Velouté de moules safrané, rouille et condiment dulce 16€

Tatin d'oignons des Cévennes au miel de forêt 15€

Œuf parfait et champignons de Paris à cru, pesto de roquette et scamorza 12€

Tartelette truite fumée nuée de chou-fleur 13€

Les Viandes et Poissons

Bœuf Bourguignon et topinambours comme un Parmentier..... 29€

Côte de cochon Abotia, gnocchis de butternut dorés au parmesan 32€

Couteaux au beurre d'escargot et carottes complaisantes 29€

Truite cuite à basse température, risotto de fenouil et sauce maltaise 27€

Linguine alla gremolata, straciatella et truffes d'été 26€

Brandade de morue, romaine endimanchée 24€

Cuisse de pintade cuite à plat, mousseline de panais et jus transi au foin 24€

Les Fromages et Desserts

Fromages affinés 10€

Ananas rôti, sorbet pina-colada et caramel passion 12€

Tarte citron meringuée..... 12€

Traditionnel tiramisu 11€

Tourtière pomme-pruneaux, caramel à l'huile d'amandon de prune 9€

Blanc-manger pain d'épices, nage au vin de Noël et clémentines brûlées..... 10€

Le café macarons de La Maison Lenglet 8€

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 33€

Entrée

Tartelette truite fumée nuée de chou-fleur

OU

Œuf parfait et champignons de Paris à cru,
pesto de roquette et scamorza

Plat

Brandade de morue, romaine endimanchée

OU

Cuisse de pintade cuite à plat, mousseline de panais
et jus transi au foin

Dessert

Blanc-manger pain d'épices, nage au vin de Noël
et clémentines brûlées

OU

Tourtière pomme-pruneaux,
caramel à l'huile d'amandon de prune

Le Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

Pitchoun

Plat + Dessert
(jusqu'à 12 ans)

15€

Garniture : potatoes