

## À Partager

Planche de Jambon "Duroc", guindillas et pain de campagne toasté ..... 11€

## Les Entrées

Soupe à l'oignon mouillette au Comté et ventrêche cristalline ..... 15€

Raviole de boeuf confit, bouillon perlé à l'os à moelle et crémeux scamorza ..... 17€

Tarte fine aux champignons, royale de foie gras ..... 18€

Poireaux vinaigrette, huîtres marennes n°2 et herbes potagères ..... 13€

Boudin noir Galabart, chou rouge fermenté ..... 15€

## Les Viandes et Poissons

Entrecôte de bœuf, pommes Anna et sauce béarnaise (300 g environ)..... 35€

Epaule d'agneau confite, pommes purée aux olives ..... 29€

Pot-au-feu de sandre à la citronnelle ..... 28€

Linguine alla gremolata, straciatella et truffe d'été ..... 26€

Aile de raie à la Grenobloise, hollandaise et riz sauvage aux petits légumes..... 24€

Suprême de volaille, mousseline de panais et sauce citron confit estragon ..... 25€

## Les Fromages et Desserts

Fromages affinés ..... 10€

Gâteau de crêpes Suzette, sorbet calamansi..... 12€

Riz au lait texturé, compotée de pommes et sorbet citron verveine ..... 10€

Religieuse chocolat yuzu ..... 10€

Flan pâtissier vanille et coulis de butternut ..... 9€

Le café macarons de La Maison Lenglet ..... 8€

## Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 33€

### Entrée

Poireaux vinaigrette, huîtres marennes n°2 et herbes potagères

**OU**

Boudin noir Galabart, chou rouge fermenté

### Plat

Aile de raie à la Grenobloise, hollandaise et riz sauvage  
aux petits légumes

**OU**

Suprême de volaille, mousseline de panais et  
sauce citron confit estragon

### Dessert

Religieuse chocolat yuzu

**OU**

Flan pâtissier vanille et coulis de butternut

### 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*