



Côté Bistro

ENTREES

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES <i>SUR TARTARE DE MANGUE & AVOCAT À LA PASSION</i>	18.50 €
DUO DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON <i>MI CUIT ET POËLÉ</i>	22.50 €
TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE & CITRON	17.50 €
VELOUTE DE POTIMARRON AUX CÈPES ET CHÂTAIGNES	13.50 €
SOUPE DE LANGOUSTINES	16.00 €

PLATS

FILET DE BŒUF ROSSINI, FRITES ET LÉGUMES DU
MOMENT

27.50 €

GROSSES GAMBAS FLAMBÉES AU BARDOUIN

23.50 €

TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE D'AUTOMNE

19.50 €

PIEDS DE PORC FARCIS AUX RIS DE VEAU

22.50 €

MÉDAILLONS DE LOTTE, ÉMULSION AU SAFRAN

23.50 €

HUITRES D'OLERON DIRECT OSTRÉICULTEUR

9 HUÎTRES FINES DE CLAIRE D'OLÉRON

*BEURRE 1/2 SEL DE NOIRMOUTIER, CITRON, VINAIGRE
ÉCHALOTE*

19.50 €

SUR RÉSERVATION : PLATEAUX DE FRUITS DE MER
À EMPORTER

DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA BERGAMOTE COMME À NANCY,
FLAMBÉE DEVANT VOUS

9.50 €

CAFÉ GOURMAND *

(CRÈME BRULÉE, CANNELÉ, GUIMAUVE À LA VIOLETTE, TARTARE
DE FRUITS, SA BOULE DE GLACE)

12.00 €

CHAMPAGNE GOURMAND (8 CL)

(CRÈME BRULÉE, CANNELÉ, GUIMAUVE À LA VIOLETTE, TARTARE
DE FRUITS, SA BOULE DE GLACE)

17.00 €

TRILOGIE DE CHOCOLATS VALRHONA (TRUFFÉ CHOCOLAT
WHISKY, GANACHE AU CARAMEL & SAUCE CHOCOLAT BLANC)

11.50 €

MACARON AU THE MATCHA & FRUITS EXOTIQUES

12.50 €

POIRE POCHÉE À LA VANILLE CRÈME PÂTISSIÈRE
SAFRANÉE

12.50 €

* SUPPLÉMENT THÉ OU INFUSION 1.50 €