

Bistrot Jean

CARTE DU MOMENT

GRIGNOTAGES/ENTREES

Saucisson fouet catalan	4.50€
Chipirons frits piment d'Espelette et citron vert	12.00€
Cœur de canard, Piquillos, bœuf séché, gastrique au Xéres	11.00€
Tartare de thon mariné, framboise gingembre et coriandre	12.00€
Accras de morue, mayonnaise au citron et piment	9.00€
Foie Gras poêlé et crevettes, bouillon Thaï au Combawa et Citronnelle	13.00€

PLATS

Poisson du jour selon arrivage du moment	(Selon le cour)
Parmentier de joue de bœuf, jus corsé au Cacao amer, Foie Gras poêlé	21.00€
Poulpe grillé au piment d'Espelette, pommes Grenailles, espuma moutarde à l'Estragon	23.00€
Pièce de Bœuf Aubrac « Gaec de la Boilivière », garniture et sauce au choix	(Selon le cour)
Pluma de Cochon Français, pickles d'oignons rouges, vinaigre de framboise, crème d'oignons et Sarazin, garniture au choix	20.00€

Fromages/ Desserts

Assiette de fromages affinés	9.00€
Brioche perdu, caramel beurre salé, glace Yaourt Bulgare	9.00€
Ganache chocolat, fleur de sel, huile d'olive, Granola noisette	9.00€
Crème Brulée à la vanille de Tahiti	8.50€
Pavlova Mangue Passion au poivre de Timut, chantilly Mascarpone à la Vanille	9.00€
Café ou thé gourmand	9.00€



Cuisine du moment réalisée avec des produits frais et de saison en privilégiant les producteurs locaux

Proposition susceptible de changer selon les approvisionnements