

CARTE BISTRONOMIE

ENTRÉES :

- Œuf « Plein Air » Poché / Crème de Comté / Chorizo / Croûtons Briochés 8€
- Burrata (200 gr) à partager / Tomates Méli-Mélo / Pesto Basilic Thaï / Granola Maison 15€
- Duo Os à Moelle / Toasts au pain de Mie / Sel de Guérande 15€
- Terrine de Campagne Maison / Pistaches / Toasts 9€
- Pan Con Tomate Revisité / Chiffonnade de Serrano (15 mois) / Ketchup de Tomates (6 Pces). 15€
- Huîtres Impératrices du Bassin d'Arcachon N°3 par six / douzaine 15€/29€
- Gravlax de Saumon aux Agrumes / Crème de Ciboulette 15€
- Nems d'Escargots / Farce Lard & Champignons / Sauce Persillée 10€

PLATS :

- Pavé de Bœuf Angus aux Aromates / Frites / Salade / Poivre ou Maroilles (env 250gr.) 29€
- Conchiglioni au Confit de Canard / Crème Champignons / Oignons 22€
- Tartare de Bœuf au couteau (180 Gr.) préparé / Frites / Salade 19€
- Gambas Poêlées façon Cheffe Irina / Riz noir crémé & parmesan / Légumes 25€
- Nage Thaï aux deux Poissons / Riz Basmati / Légumes 24€
- Burger de Pulled Beef / Pickles d'Oignons rouges / Frites / Salade 19€
- Pappardelle aux légumes de Saison / Sauce Curry Rouge / Lait de Coco 17€
- Filet Mignon de Porc / Gratiné au Chèvre / Tapenade Olives Vertes / Miel / Gratin / Légumes 21€

DESSERTS :

- Brioche Perdue Paires / Caramel Beurre Salé / Amandes / Glace crème d'Isigny 9€
- Café gourmand 8,5€
- Pavlova Mangue & Fruits de la Passion / Crème Citron Vert 10€
- Planche de Fromages à partager 16,5€
- Cheese Cake Citron / Lemon Curd / Biscuit Sablé 9€
- Gâteau Chocolat aux deux textures (Mousse & Fondant) / coulis Framboises & Passion 10€

LE SOIR : (en plus de la carte restauration) :

- Grande Ardoise de Fromages 32€
- Bol de Frites 5€
- Saucisson Fuet Espatec 9€
- Ardoise des Copains (Nems escargots / Pâté en Croûte Pistache / Pastrami de Veau / Croquettes de Queue de Boeuf / Soubressade Chorizo et Toasts) ... à partager pour 2/3 personnes 39€

Carafe d'eau disponible. Prix net et service compris.