

LE MENU DU BYSTROT

30,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

LES ENTRÉES

CAQUELON D'ESCARGOTS « DES PETITS PRÉS » (6 PIÈCES)

FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY DE MANGUES AU POIVRE DE SICHUAN (+3€)

GOULINE À LA CRÈME DE TOME D'ANJOU

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES & BAIES ROSES, CRÈME DOUCE AU WASABI (+1,50€)

LES PLATS

PIECE DU BOUCHER & FRITES SAUCE AU CHOIX

(SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ +4€)

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE CANARD

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER DE SAVOIE (LAIT CRU AOP) & SALADE VERTE

BOEUF DE 16H À L'ANJOU ROUGE & ECRASÉ DE POMMES DE TERRE

PALERON DE COCHON CONFIT SAUCE CRÉMEUSE AUX MORILLES & MOUSSELINE DE PATATES DOUCES

RAVIOLES AUX CRUSTACÉS, CRÈME DE GAMBAS & HUILE VIERGE

DOS DE CABILLAUD SAUCE CRÉMANT & MOUSSELINE DE PATATES DOUCES

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

PROFITEROLES DU BYSTROT (+1,50€)

LE GOURMAND DU BYSTROT (+1,00€)

CŒUR COULANT CHOCOLAT À LA FÈVE TONKA & GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

COOKIE CHAUD & GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

SOUFFLÉ GLACÉ COINTREAU

BRIOCHE PERDUE AUX MYRTILLES, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ & ÉCLATS DE NOUGATINE

Sauce au choix : béarnaise, bleu, poivre, crème de tome d'anjou, vin rouge échalotes, crème de morilles
Les garnitures : frites, pot grenaille, écrasé de pommes de terre, mousseline de patates douces, linguine

Le menu ne peut faire l'objet de modifications. Merci pour votre compréhension !

LA LISTE RELATIVE AUX ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

Grill • Brasserie • Pizzeria