

Carte Bistronomie

ENTRÉES :

- Œuf « Plein Air » Poché / Crème de Comté / Chorizo / Croûtons Briochés 8€
- Burrata (200 gr) à partager / Pesto Rosso de Tomates Confites / Huile Basilic / Sirop Citrons Confits 15€
- Duo Os à Moelle / Toasts au pain de Mie / Sel de Guérande 15€
- Saint Marcellin rôti aux Herbes / Poêlée de Champignons 9€
- Huîtres Impératrices du Bassin d'Arcachon N°3 par six / douzaine 15€/29€
- Tartare de Dorade / Vinaigrette d'Ananas / Coriandre 10€

PLATS :

- Noix d'Entrecôte d'Argentine / Frites / Salade / Sauce au Choix (env 250gr.) 29€
- Conchiglioni au Confit de Canard / Crème Champignons / Oignons 21€
- Tartare de Bœuf au couteau façon Thaï (180gr.) / Riz Basmati / Salade 19€
- Gambas Poêlées façon Cheffe Irina / Riz noir crémé / Légumes 25€
- Cabillaud / Bouillon Miel-Pamplemousse / Avocat Grillé / Riz Basmati 24€
- Burger de Pulled Pork / Coleslaw / Pickles de Légumes / Frites 19€
- Steak de Chou-Fleur Rôti / Sauce au Yaourt Grec-Tahini 18€

DESSERTS :

- Brioche Perdue / Amandes / glace crème d'Isigny 9€
- Café gourmand 8,5€
- Profiteroles Maison 10€
- Planche de Fromages à partager 16,5€
- Tartare de Melon / Menthe / Gingembre / Sorbet Citron Vert 10€
- Banana Brick / Sauce au Chocolat / Amandes Grillées 10€

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

- Grande Ardoise de Charcuteries ou Mixte ou Fromages 32€
- Bol de Frites 5€
- Saucisson Espatec 9€

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