

NOS PLATS

Plat Végétarien : Lasagnes d'Epinards frais et ricotta	15.00
Brandade de morue gratinée et sa gelée de tomates au basilic	17.00
Filet de dorade rôtie, râpée de chou rouge en vinaigrette	17.00
Poêlée de pétoncles et brochette de gambas, risotto au curry et coco	24.00
Puma de porc français, purée de haricots rouges et gastrique au gingembre	23.00
Filet mignon de porc en croute d'herbes jus à l'ail noir, pleurotes	17.00
Langue de veau sauce tartare, pommes de terre à l'anglaise	17.00
Andouillette croustillante au petit chablis et ses frites maison	17.00
Bavette de bœuf, à la plancha, beurre maitre d'hôtel, ail des ours	22.00
Les Tartares coupés au couteau (bœuf ou saumon) frites maison	17.00
Escalope de magret de canard, taillé à l'ancienne, aigre doux au romarin et farandole de betteraves	24.00
Filet de Bœuf Français saisi à la plancha suplt: <u>6 €</u> , gaufre de pommes de terre, crème de champignons	28.00
Le Cassoulet du Bistrot	26.00