



La carte Bistronomique du Soir

les entrées

Aspic de Sardines | 9€

Soupe froide de carottes & lard séché des Pyrénées,
glace "bibeleskaes" | 9€

Salade de fenouil, courgettes et crevettes,
vinaigrette à l'oseille | 9€

Chèvre & aubergines sur leur tartine de pain aux
cranberries et graines de courges | 9€

les plats

Bouchée à la Reine re-visitée,
nouilles aux champignons de bois | 20€

Noisette de boeuf bio aux saveurs d'Asie | 20€

Crispy de tentacules,
mayonnaise au Safran de l'Arbizon et riz noir | 22€

Tournedos de dorade à la provençale,
gnocchi au basilic | 22€

pour finir ...

Assiette de fromages d'ici & d'ailleurs | 7€

Moelleux au chocolat, glace ti'punch | 7€

Crème brûlée du moment | 7€

Meringue glacée au Melon | 7€

Pana-cotta de fruits rouges, sorbet fruits rouges | 7€

Menu complet entrée, plat & dessert 33€