

LES ENTRÉES (+ 6 € en plat)

Planche apéro (saucisson aux noisettes, rillettes de truite au yuzu, comté, nems aux légumes, figues)	20 €
Salade automnale au crottin de Chavignol frit, betterave, champignons	14 €
Foie gras poêlé sur brioche, chutney d'oignons, compotée de pommes aux épices	16 €
Oeuf cocotte, crème de butternut, poêlée de champignons, marrons	14 €
Tataki de thon rouge au sésame, sauce vierge aux agrumes, herbes fraîches, chantilly wasabi	16 €

LES PLATS

Filet de saint pierre grillé à la fleur de sel, sauce aux châtaignes, purée de patate douce, poireau confit	22 €
Cordon bleu de volaille, pommes de terre, betterave rôtie	21 €
(Boeuf séché, raclette, oignons frits, moutarde au miel, sauce champignons)	
Faux filet de boeuf Angus grillé, beurre à la truffe et cognac, frites fraîches, salade	29 €
Tortellini aux cèpes, crème de butternut, noisettes, champignons	20 €
Tagliatelles à l'encre de seiche, écrevisses, sauce à la bisque de homard, tomates confites	24 €
Burger du "Bistrot" , frites fraîches, salade	21 €
(Porc effiloché, reblochon, mayonnaise à la figue, compotée d'oignons)	
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches, salade	22 €
(Oignons rouges, parmesan, mayonnaise aux figues, ciboulette, pommes, noix)	

LES DESSERTS

Crumble figues, ricotta, miel, noix, glace yaourt	9 €
Panna cotta poire et épices, coulis de chocolat, amandes grillées	9 €
Mi cuit au chocolat, coeur myrtille, coulis de fruits rouges, glace vanille (environ 12min de cuisson)	9 €
Café/thé/infusion gourmand	10 €
Coupe "Aimant"	9 €
(Sorbet pomme, glace caramel beurre salé, coulis de caramel, pommes, spéculoos, chantilly)	
Boule de glace /sorbet	3 €
(Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, yaourt, fraise, citron, pomme verte, poire)	

Tous nos plats sont également à emporter (tarif – 15 %)

Veuillez nous indiquer vos allergies et intolérances à la commande

-Taxes et service compris-