

LA CARTE BISTROT

Ouvert du lundi au vendredi

Déjeuner 12h00-14h00

Apéritif « tapas » en Terrasse dès 17h00

Dîner 19h00-21h00

Partager

Tarama blanc ou truffé maison Kaviari, blinis tiède	10/14€
Charcuteries Artisanales	19€
Nems de légumes	15€
Accra de cabillaud	13€
Sardinettes confites Maison Kaviari, melba toast	15€
Caviar Oscière Maison Kaviari 30g, blinis à partager ou pas !	95€

Débuter

BAR en Ceviche, radis, grenade	24€
SAUMON BIO, en sashimi, Ponzu, shiso	22€
THON ROUGE à cru, avocat, gingembre	26€
AUBERGINE, velouté froid, sorbet tomate bien mûre	14€
TOMATE ANANAS, en fines tranches à l'huile vanillée, crème glacée Burrata des pouilles	18€
COURGETTE MARAICHÈRE, en salade aux olives et pignons de pin, quinoa bio	17€

Poursuivre...

TARTARE de BŒUF « au couteau », condiments, frites maison, mesclun	26€
CARPACCIO de BŒUF, pesto de roquette, Parmesan, frites maison	22€
Supplément truffe	15€
CHEESBURGER Charolais, lard paysan, cheddar affiné, frites maison, mesclun	26€
MILANAISE de VEAU, Spaghetti tomate fraîche basilic	34€
VOLAILLE FERMIÈRE rôtie puis laquée au citron calamansi, haricots verts	29€
DOS DE CABILLAUD cuit tout doux, grenobloise, pousses d'épinards	32€
SPAGHETTI aux palourdes et seiches	36€
CURRY DE GAMBAS, légumes, riz coco	34€
PARMIGIANA d'AUBERGINE simplement gratinée, roquette	22€

Et puis...

SAINT NECTAIRE fermier	12€
CLAFOUTIS tiède Cerise, pistache	14€
FRUITS ROUGES dans leur jus, crème glacée vanille Bourbon	14€
COUPE GLACÉE du moment	16€



INSPIRATIONS ETOILEES...

*Au dîner uniquement,
la quintessence du marché du moment librement interprétée par Stéphanie Le
Quellec*

En 3 services (entrée, poisson ou viande, dessert) 85€

En 4 services (entrée, poisson et viande, dessert) 115€

En 6 services, pour les gourmands et en attendant en Septembre la réouverture de notre
table étoilée, la Chef glisse dans ce menu 2 improvisations 165€

Amuse-bouche

TOMATE DE PLEIN CHAMPS

A peine tiédies puis marinées, crème glacée straciatella

--

COURGETTE-FLEUR de chez BARREIRA

Soufflée au homard, bisque mousseuse infusée de tagette

ou

CÔTE DE VEAU DE LAIT

Simplement rôtie, artichaut, premières girolles, jus court perlé d'amaretto

--

FRAISE ANAÏS

Simplement marinée dans son jus, sorbet, poivre malabar, amandes fraîches

Mignardises

Carte et menu susceptible de modifications en fonction du marché



LA CARTE DES VINS & BOISSONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COCKTAILS 17€

SPRITZ CHAMPAGNE, *Aperol, Champagne Laurent-Perrier La Cuvée, Perrier*

MOJITO FRAMBOISES, *citron vert, Menthe fraîche, sucre de canne, rhum, Perrier, framboises*

SUREAU LOVER, *Gin Tanqueray Ten, Liqueur Saint-Germain, citron vert, Tonic*

CHAMPAGNE

	75cl	12cl
Laurent-Perrier brut « La Cuvée »	95€	19€
Billecart Salmon brut rosé	145€	29€

BLANC

Sancerre, Domaine Daniel Crochet 2019	52€	14€
Alsace, Sylvaner Domaine Kirrenboug 2017	48€	12€
Pernand Vergelesses, Domaine JB Boudier 2018		22€
Domaine Abbatucci, Général de la Révolution 2012		32€
Meursault Les Narvaux, D Moret 2016	145€	

ROUGE

Côtes du Rhone, Domaine Charvin 2017	38€	11€
Aloxe Corton, Domaine Tollot Beaut 2017	125€	28€
Clos du Marquis, Saint Julien 2009	195€	

ROSE

Whispering Angel – Caves d'Esclans 2019	42€	14€
---	-----	-----

EAUX MINÉRALES

Acqua Panna, San Pellegrino (75cl)	6€
Chateldon (75cl)	7€
Perrier (33cl)	5€

SODAS & JUS

Jus Alain Millat (33cl)	
Ananas, pomme poire, pêche, tomate fraise	8€
Coca cola (33cl), Orangina (25cl), Lorina Limonade (33cl)	6€
Fever Tree Tonic (20cl)	6€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	5€
Double expresso, Thé, infusion	7€

