

## LA CARTE BISTROT

PAR STEPHANIE LE QUELLEC  
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER  
De 12h15 à 13h45

A Partager...

Lomo Bellota 19€  
Pâté en croûte DLQ, pickles 18€  
Croque comté truffe du bout des doigts 24€

Débuter...

Œuf cocotte à la florentine 16€  
Velouté chaud de butternut, chantilly truffe noire 19€  
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits 24€

Plats

Rigatoni, crème onctueuse au parmesan, truffe noire 38€  
Blanc de turbot grenobloise, épinards, pomme purée 58€  
Noix de St-Jacques dorées, endives caramélisées, beurre mikado 32€  
Ris de veau au sautoir, gnocchi truffés, jus court 45€  
Magret de canard frotté aux épices, mangue rôtie, navets 36€

Desserts

Comté 36 mois, mesclun 14€  
Paris-Brest 13€  
Tarte Bourdaloue 13€  
Tarte au citron meringuée 13€  
Galette des rois à la frangipane (la part) 13€

Vins & Boissons

Charles Heidsieck - Brut Réserve 120€/23€ 75cl/12cl  
IGP Ile de Beauté San Armettu « Genovese » - G.Seroin 2018 95€/23€  
Touraine « Les Roses du Clos » - X.Frissant 2019 60€/13€  
Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020 65€/13€  
Acqua Panna, San Pellegrino Chateldon (75cl) 7€  
Coca-cola(33cl), Orangina(25cl) 6€  
Expresso, décaféiné 5€

## MENU DE LA SEMAINE

Menu 49€

Entrée | Plat | Dessert 17€ / 26€ / 13€

Rémoulade de céleri au poivre de Timut, saumon cru  
Ravioli de bœuf confit, jus d'une daube aux olives noires, parmesan  
Pain perdu, caramel onctueux, glace vanille