



LA CARTE BISTROT
PAR STEPHANIE LE QUELLEC
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER

A Partager...

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

Débuter...

- Ceviche de mullet noir aux agrumes 21€
Salade de pissenlit, œuf poché, lardons 19€
Royale de foie gras truffée, champignons, épinards 20€

Plats

- Rigatoni aux asperges vertes et morilles fraîches 39€
Cabillaud au beurre noisette, petit pois / carottes 32€
Biscuit moelleux de St-Jacques, bouillon de crevettes grises 32€
Côte de veau, pommes grenailles, jus court 45€

Desserts

- Comté 36 mois, mesclun 14€
Tarte au citron meringuée 13€
Pain perdu, glace caramel au beurre salé 13€
Salade de fraises, sorbet fraise, chantilly vanillée 10€

Vins & Boissons

- Charles Heidsieck - Brut Réserve 120€/23€ 75cl/12cl
Touraine « Les Roses du Clos » - X.Frissant 2019 60€/13€
Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020 65€/13€
Eau minérale ou eau pétillante micro-filtrée 4€
Coca-cola(33cl), Orangina(25cl) 6€
Expresso, décaféiné 5€

MENU DE LA SEMAINE

Menu 49€

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

Asperges blanches rôties
moules en persillade

Saumon à l'oseille
beurre blanc, riz pilaf

Belle pavlova à la rhubarbe