

CARTE BISTROT

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CROUTONS ET FROMAGE 7€

TERRINE DE CAMPAGNE AU FOIE GRAS ET CHÂTAIGNES MAISON 10€
ET CONDIMENTS

ŒUFS MIMOSA ET THON EN TATAKI 12€

PLATS

LE VRAI CORDON BLEU AU MUNSTER, SAUCE CHAMPIGNON 25€
FRITES FRAÎCHES MAISON, MOUSSELINE DE LÉGUMES DE SAISON

DOS DE CABILLAUD, SAUCE DUGLÉRE 21€
POLENTA DE CHÂTAIGNE BIO, RIZ NOIR VÉNÉRÉ

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 21€
SAUCE ÉCHALOTES VIN BLANC. FRITES FRAÎCHES MAISON

TAGLIATELLES AUX TRUFFES 21€
CHIFFONNADE DE JAMBON DE BAYONNE AOP 24 MOIS

CÔTE DE PORC DU DOMAINE ABOTIA, CONFITE 8 HEURES 23€
FRITES FRAÎCHES MAISON, MOUSSELINE DE LÉGUMES DE SAISON

CÔTE DE BŒUF LIMOUSIN LABEL ROUGE 89€
FRITES FRAÎCHES MAISON, MOUSSELINE DE LÉGUME DE SAISON

SALADE COMPOSÉE ET CROUTON DU BERGER 17€
VINAIGRETTE HUILE DE NOIX

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française All our meat and poultry is of French origin.

La liste des 14 allergènes du décret N°2015-447 est à votre disposition sur demande

The list of the 14 food allergens concerned by governmental decree n°2015-447 is available on request.

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, PRÉSENTÉS AU CHARIOT 12€

DESSERTS

CANNELÉS DE BORDEAUX EN PROFITEROLES 11€
CHANTILLY VANILLE ET TONKA

SAVARIN FLAMBÉ AU RHUM ET SORBET À L'ORANGE 10€

CAFÉ GOURMAND 10€
POT DE CRÈME SAFRAN, MINI CANNELÉ DE BORDEAUX
MINI BABA AU RHUM À L'ORANGE



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

