

Carte des Mets

Entrées

Plat

* Carpaccio de Noix de Saint-Jacques « Bretonnes » agrumes et madarine confite	25.- 38.-
* Pithiviers de chanterelles, jus court	19.-
* Ravioles de queue de boeuf de Maxime, et son escalope de foie-gras	21.- 35.-
* Soupe de fenouil, crème frappée à l'anis et noisettes	16.-
* Terrine de campagne du Bistrot "façon Delacourt"	16.-

Plats

* Gratin de ravioles de coquillages	26.-
* Cèpes en sauce comme ma grand-mère, pommes de terre fondantes	26.-
* Médallions de lotte, crème à l'ail des ours	39.-
* Pommes de terre farcies du Bistrot, mesclun du primeur	28.-
* Secreto Ibérique à la plancha et jus au poivre Timut	36.-

Desserts

* Baba de « Nathalie » arrosé avec la bouteille du « Patron » et ses dés d'ananas	14.-
* Café Gourmand du Bistrot (servi avec 4 minis desserts)	14.-
* Meringues de Botterens, crème double de la Gruyère	13.-
* Tatin aux pommes du Bistrot, glace Bulgare	13.-