

# Carte des mets

## Entrées

Plat

* Tataki de coeur de thon au sésame soja, salsifis et pois gourmands	22.-	38.-
* L'oeuf mollet croustillant de la ferme Baudet et son velouté de cèpes	21.-	
* Demi homard du Maine mariné à l'orange sanguine, colraves et avocats	26.-	42.-
* Champignons portobello juste cuit au balsamique, pesto de roquette	16.-	
* Tarte fine de Gésiers de canard, panais et poires, jus vinaigre de noix	22.-	
* Salade de frisée fine aux légumes d'hiver, vinaigrette cidre	15.-	
* Poêlée d'escargots sauvages, ventrèche des frères Alcalá et jus persillade	24.-	
* Pithiviers "cuit minute" épinards et ricotta de chez Casa Mozzarella	19.-	

***A la découverte du « Bistrot » Les Entrées « Partage » (mini 2 personnes) 27.-/pers  
Une sélection de différentes entrées élaborées par Benjamin et son équipe***

Tataki de coeur de thon au sésame soja, salsifis et pois gourmands  
Champignons portobello juste cuit au balsamique, pesto de roquette  
Poêlée d'escargots sauvages, ventrèche des frères Alcalá et jus persillade  
Tarte fine de Gésiers de canard, panais et poires, jus vinaigre de noix

## Plats

* Risotto girolles à l'huile de noisettes	26.-
* Risotto girolles à l'huile de noisettes (petite faim)	22.-
* Risotto aux "morilles de feu" et gésiers de canard	32.-
* Risotto aux "morilles de feu" et gésiers de canard (petite faim)	26.-
* Pavé de cabillaud façon "pot au feu" au bouillon de crevettes et citronnelle	36.-
* Choux farcis du Bistrot au canard, escalope poêlée jus griottes	34.-
* Chou farci du Bistrot au canard, escalope poêlée jus griottes (petite faim)	26.-
* Volaille "Suisse" aux cèpes et son jus court, tombée de salsifis	31.-
* Echine de cochon confite de la ferme de Jussy, Paimpolais à la sauge	34.-
* Filet de boeuf "Suisse", sauce choron et sa purée à la moutarde de Brive	46.-
* Epaule d'agneau confite toute une nuit aux graines maniguettes et poires "Plat partage 2 pers"	76.-

***On partage tout « Le Menu Partage » (mini 2 personnes) 62.-/pers  
Tout est sur table comme à la maison, une suggestion de Benjamin et son équipe***

Salade de frisée fine aux légumes d'hiver, vinaigrette cidre  
Pithiviers "cuit minute" épinards et ricotta de chez Casa Mozzarella  
Pavé de cabillaud façon "pot au feu" au bouillon de crevettes et citronnelle  
Echine de cochon confite de la ferme de Jussy, Paimpolais à la sauge  
Omelette Norvégienne du Bistrot, lit de pruneaux du "Périgord"

## Desserts

- \* Tatin de poires sauce au chocolat noir, glace au caramel beurre salé 13.-
- \* Moelleux "chocolat de chez Felchlin" 65 %, sorbet cassis 13.-
- \* Paris-Carouge du Bistrot et sa crème pralinée 13.-
- \* Le tout Suisse : bricelet fourré chocolat Felchlin, meringue  
glace de l'artisan glacier : crème double et chocolat 14.-
- \* Tarte citron et sa quenelle de crème yuzu 13.-
- \* Salade d'agrumes et zestes confits 12.-
- \* Omelette Norvégienne du Bistrot, lit de pruneaux du "Périgord" 14.-
- \* Café Gourmand du Bistrot (servi avec 3 mini desserts) 14.-
- \* Meringues de Botterens, crème double de Gruyère 13.-

## Formules du Déjeuner du lundi au vendredi

(entrée du jour, plat du jour, dessert à choix)

Plat du jour	21.-	Plat du jour + dessert à choix	31.-
Entrée jour + plat du jour	30.-	Entrée du jour + Plat du jour + dessert à choix	40.-

## Le Menu « Bistrot » 68.-/pers

L'oeuf mollet croustillant de la ferme Baudet et son velouté de cèpes  
ou  
Poêlée d'escargots sauvages, ventrèche des frères Alcala et jus persillade  
\*\*\*  
Choux farcis du Bistrot au canard, escalope poêlée jus griottes  
ou  
Pavé de cabillaud façon "pot au feu" au bouillon de crevettes et citronnelle  
\*\*\*  
Tarte citron et sa quenelle de crème yuzu

## « Menu Bistronomique » 89.-/pers

Demi homard du Maine mariné à l'orange sanguine, colraves et avocats  
\*\*\*  
L'oeuf mollet croustillant de la ferme Baudet et son velouté de cèpes  
\*\*\*  
Poêlée d'escargots sauvages, ventrèche des frères Alcala et jus persillade  
\*\*\*  
Risotto aux "morilles de feu" et gésiers de canard  
\*\*\*  
Filet de boeuf "Suisse", sauce choron et sa purée à la moutarde de Brive  
\*\*\*  
Salade d'agrumes et zestes confits  
\*\*\*  
Tatin de poires sauce au chocolat noir, glace au caramel beurre salé