

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 Alcala 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 Alcala 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