

# LE BISTRO CHEZ CHLOÉ

## A PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION	25€
L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DU CHEF	25€

## NOS CAVIARS DE NEUVIC

« BAERII » 30 GR	87€
« OSCIÈTRE » 30 GR	97€

## NOS HUÎTRES DU CAP-FERRET

LA DEMI-DOUZAINE	18€
LA DOUZAINE	28€

## NOS ENTRÉES

GASPACHO DE BETTERAVE	12€
FOIE GRAS MI-CUIT, COMPOTÉE D'OIGNONS ET PEAU DE MAGRET	21€
3 HUÎTRES GRATINÉES, FONDUE D'ASPERGE ET LARD FUMÉ	12€
6 HUÎTRES GRATINÉES, FONDUE D'ASPERGE ET LARD FUMÉ	22€
TERRINE DE CAMPAGNE AU LARD FUMÉ, COMPOTÉE D'OIGNONS ET PEAU DE MAGRET	13€
NOTRE VERSION DU POIREAU VINAIGRETTE	12€

## NOS PLATS

MAGRET DE CANARD, CRÈME À L'AIL, FRITES ET SALADE	24€
NAVARIN D'AGNEAU, TAGLIATELLES FRAÎCHES	24€
GNOCCHIS, ASPERGES, GRANOLA ET CRÈME DE COCO AU CURCUMA	19€
FILET DE LIEU JAUNE, LÉGUMES PRINTANIERS ET BEURRE BLANC	22€
OMELETTE AUX MORILLES ET GÉSIERS CONFITS, FRITES ET SALADE	21€
PIGEON FARCI ET SEMOULE ORIENTALE, À PARTAGER, OU PAS...	45€

## NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	12€
CRÈME BRULÉE	9€
SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE ET CRÉMEUX DE CITRON	11€
COULANT CHOCOLAT, CŒUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ	10€
MILLEFEUILLE AUX NOIX	12€

### MENU DU JOUR

25€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

Tous les midis hors weekends et jours fériés

### MENU ENFANT

15€

TERRINE DE CAMPAGNE

MANCHON DE CANARD & FRITES

CRÈME BRULÉE