LE BISTRO DU CENTENAIRE

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 à la betterave et crème de raifort	12€
Feuilleté de foie gras poëlé, pommes et oignons	21€
Rillettes de canard, compotée d'oignons	13€
Céviché de truite, agrumes et sarrasin	16€
NOS PLATS	
Magret de canard pané, sauce à la myrtille et au gingembre, frites et salade	25€
Tagliatelles fraîches au curry, pesto, roquette, tomates séchées et fromage frais	21€
Esturgeon rôti, ratatouille et sauce vierge	22€
Travers de porc au miel et au pastis	23€
Confit de canard, frites et salade	22€
NOS DESSERTS	
Assiette de fromages	12€
Crème brulée	9€
Soupe de fraises à la menthe et crémeux de citron	11€
Coulant chocolat, cœur caramel au beurre salé	10€
MILLEFEUILLE AUX NOIX	12€
Coupe de glace de la maison manouvrier (3 boules)	9€

MENU DU JOUR 25€

Entrée

PLAT

Dessert

Tous les midis hors weekends et jours fériés

MENU ENFANT 15€

Terrine de campagne Tagliatelles carbonara Boule de glace