

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-DOUZAIN	18€
LA DOUZAIN	28€

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ DE LA MAISON LALEU, FIGUE CRUE ET CUITE ET NOIX DU PÉRIGOD	18€
SOUPE DE POISSON DE ROCHE, ROUILLE ET CROÛTONS AILLÉS	14€
ŒUF PARFAIT, SAUCE FROMAGÈRE ET ÉCLATS DE JAMBON	13€
EMIETTÉ DE PINCE DE HOMARD AU LAIT DE COCO ET SALADE DE COURGETTES	19€

NOS PLATS

CONFIT DE CANARD DE LA MAISON LALEU, LÉGUMES GLACÉS ET CRÈME DE CHAMPIGNONS	23€
RISOTTO AUX CÈPES DU PÉRIGORD ET COMTÉ 18 MOIS	22€
PLUMA DE PORC MARINÉ, SAUCE BARBECUE ET BETTERAVES RÔTIÉS	26€
THON MI-CUIT AU SÉSAME, SAUCE AUX HERBES ET PURÉE DE PATATES DOUCES	25€

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	12€
CRÈME BRULÉE	9€
CLAFOUTIS AUX FRUITS D'AUTOMNE, GLACE VANILLE ET CARAMEL CHOCOLAT	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€

RILLETES DE CANARD
MAGRET DE CANARD ET PURÉE
DE PATATE DOUCE
BOULE DE GLACE