

LE BISTRO DU CENTENAIRE

À PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION	25€
L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DU CHEF	25€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	17€
CAVIARS DE NEUVIC « BAERII » 30 GR	87€
CAVIARS DE NEUVIC « OSCIÈTRE » 30 GR	97€
NOS HUÎTRES DU CAP-FERRET À LA DEMI-DOUZAINÉ	18€
NOS HUÎTRES DU CAP-FERRET À LA DOUZAINÉ	28€

FORMULE 35€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR LES PETITS GOURMETS JUSQU'À 10 ANS :

« $\frac{1}{2}$ PORTIONS = $\frac{1}{2}$ PRIX »

NOS ENTRÉES 15€

FOIE GRAS POÊLÉ DE LA MAISON LALEU, FIGUE CRUE ET CUITE ET NOIX DU PÉRIGORD (+4€)
CROMESQUIS DE PINTADE, ROQUETTE ET GUACAMOLE
GRAVELAX DE TRUITA, CRÈME AU RAS-EL-HANOUT ET SARRASIN
ŒUF PARFAIT, SAUCE FROMAGÈRE ET ÉCLATS DE JAMBON
SOUPE DE COURGES, CHÂTAIGNES GRILLÉES ET CRÈME DE BURRATA

NOS PLATS 25€

CONFIT DE PINTADE DE LA FERME DE TINTIN ET FLO, LÉGUMES GLACÉS ET CRÈME DE CHAMPIGNONS
RISOTTO AUX CÈPES DU PÉRIGORD ET COMTÉ 18 MOIS
PLUMA DE PORC MARINÉ, SAUCE BARBECUE ET GNOCCHI DE BUTTERNUT
GAMBAS FLAMBÉES, SAUCE AUX HERBES ET CHOUX-FLEUR
FILET DE BŒUF LIMOUSIN, POÊLÉE FORESTIÈRE ET SAUCE GRAND VENEUR (+5€)
PIGEON DE M. PRIBILSKI, CÉLERİ, POIRE ET JUS CORSÉ (+9€)

NOS DESSERTS 10€

ASSIETTE DE FROMAGES
PAVLOVA AUX AGRUMES
TARTE TATIN, GLACE VANILLE ET CARAMEL
COULANT AU CHOCOLAT, CŒUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ
MILLEFEUILLE AUX NOIX
COUPE DE GLACE DE LA MAISON MANOUVRIER (3 BOULES)

