

# LE BISTRO DU CENTENAIRE

## À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES	25€
CAVIAR DE NEUVIC « BAERII » 30 GR	87€
CAVIAR 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 :

« ½ PORTIONS = ½ PRIX »

## NOS ENTRÉES 15€

FOIE GRAS POÊLÉ DE M. LALEU, POIRE ET JUS DE CANARD (+4€)  
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON  
CARPACCIO DE BŒUF, TRUFFE ET ORANGE (+7€)  
GAMBAS ET TRUITE AU LAIT DE COCO, CURRY INDIEN ET SALADE D'ALGUES  
VELOUTÉ DE COURGES À L'AIL NOIR

## NOS PLATS 25€

CONFIT DE PINTADE DE LA FERME DE TINTIN ET FLO ET CHOUX DE BRUXELLES  
CROMESQUIS DE POISSON, POLENTA CRÉMEUSE ET SAUCE GRIBICHE  
CHOU FARCI AU FOIE GRAS ET POMMES VAPEUR  
OMELETTE À LA TRUFFE, LENTILLES ET SALADE D'ÉPINARDS (+5€)  
BŒUF BOURGUIGNON, POMMES VAPEUR ET ENDIVES BRAISÉES

## NOS DESSERTS 10€

ASSIETTE DE FROMAGES  
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON  
LE TOUT CHOCOLAT  
MILLEFEUILLE AUX NOIX  
POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

