

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-DOUZAIN	18€
NOS HUÎTRES DU CAP-FERRET À LA DOUZAIN	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 M. LALEU, POIRE ET JUS DE CANARD (+4€)

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON

CARPACCIO DE BOEUF, TRUFFE ET ORANGE (+7€)

CASSOLETTE DE TRUITE ET GAMBAS 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 BRUXELLE

CROMESQUIS DE POISSON, PURÉE DE BUTTERNUT ET SAUCE GRIBICHE

CHOUX FARCI AU FOIE GRAS ET POMMES VAPEUR

OMELETTE À LA TRUFFE, FRITES DE CELERI-RAVE 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

