

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-DOUZAINES	18€
NOS HUÎTRES DU CAP-FERRET À LA DOUZAINES	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 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

