

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€

FORMULE 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR LES PETITS GOURMETS JUSQU'À 10 ANS :

« ½ PORTION = ½ PRIX »

NOS ENTRÉES 15€

FOIE GRAS POÊLÉ DE M. LALEU, ÉCHALOTTE CONFITE ET JUS DE CANARD (+4€)

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON

CARPACCIO DE BŒUF COMME UN TARTARE (+4€)

GAMBAS AU LAIT DE COCO, CURRY INDIEN ET SALADE D'ALGUES

VELOUTÉ DE COURGES À L'AIL NOIR

NOS PLATS 25€

CONFIT DE CANARD DE M. LALEU, JUS CORSÉ PURÉE AUX HERBES ET BEURRE NOISETTE

CROMESQUIS DE POISSON, POLENTA CRÉMEUSE À L'ENCRE DE SEICHE ET SAUCE GRIBICHE

CHOU FARCI AU FOIE GRAS ET POMMES VAPEUR

OMELETTE AUX CÈPES, LENTILLES ET JEUNES POUCES

PLUMA DE PORC MARINÉ AU THYM CITRON, ENDIVE AUX POMMES (+5€)

NOS DESSERTS 10€

ASSIETTE DE FROMAGES

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

CHOU CRAQUELIN, PRALINÉ NOISETTE, CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

MILLEFEUILLE AUX NOIX

POMME POCHÉE AUX ÉPICES

