

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, ÉCHALOTE CONFITE ET JUS DE CANARD (+4€)

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON

CARPACCIO DE BŒUF, SOJA, SÉSAME ET NOISETTE (+4€)

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

GASPACHO D'ASPERGES À L'AIL NOIR ET SALADE DE ROQUETTE

NOS PLATS 25€

CONFIT DE CANARD DE M. LALEU, JUS CORSÉ PURÉE D'AGATA ET BEURRE NOISETTE

FILET DE CABILLAUD, BEURRE BLANC AUX ALGUES ET FONDUE DE POIREAU

MAGRET DE CANARD DE LA MAISON LALEU, LÉGUMES GLACÉS ET SAUCE MORILLES (+8€)

RISOTTO AUX ASPERGES, ŒUF MOLLET FRIT ET GRANOLA

PLUMA DE PORC MARINÉ AU THYM CITRON, POLENTA AU TANDOORI (+5€)

NOS DESSERTS 10€

ASSIETTE DE FROMAGES

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

CHOU CRAQUELIN, PRALINÉ NOISETTE ET CHOCOLAT

MILLEFEUILLE AUX NOIX

POMME POCHÉE AUX ÉPICES

