

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
FILET DE CABILLAUD, TOMBÉE DE CHOUX ET BEURRE BLANC AUX ALGUES
CHOU FARCI AU FOIE GRAS ET POMMES VAPEUR
OMELETTE AUX CÈPES, LENTILLES ET JEUNES POUSSÉS
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

