

# 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€
HUÎTRES DU CAP-FERRET LA DEMI-DOUZAIN	18€
HUÎTRES DU CAP-FERRET LA DOUZAIN	28€

## FORMULE 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

POUR LES PETITS GOURMETS JUSQU'À 10 ANS :

« ½ PORTION = ½ PRIX »

## NOS ENTRÉES 15€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, ÉCHALOTE ET SARRASIN  
ŒUF POCHÉ, CONCASSÉ DE TOMATES, ÉCLATS DE JAMBON, SAUCE RATATOUILLE ET NOIX  
GASPACHO DE SAISON, CRÈME CITRONNÉE, SALADE D'HERBES ET GRANOLA AU MIEL  
CRUMBLE AUX CHAMPIGNONS, AMANDES ET ESCARGOTS EN PERSILLADE  
TRUITE FAÇON GRAVLAX, HUILE PERSILLÉE, BETTERAVE ET RAIFORT

## NOS PLATS 25€

TAGLIATELLES FRAÎCHES, MORILLES ET CRÈME D'ÉCHALOTE, TOMATES CERISE, PESTO À LA NOISETTE  
CONFIT DE CANARD DE M. LALEU, JUS CORSÉ, BETTERAVE ET AGRUMES  
MAGRET DE CANARD DE LA MAISON LALEU PANÉ, SAUCE GRIBICHE ET POMME GRENAILLES (+8€)  
PAVÉ DE THON ROUGE MI-CUIT, CRÈME DE NOIX DE COCO, SÉSAME, SOJA, ET LÉGUMES GLACÉS  
PLUMA DE PORC, DUO DE COURGETTES ET POMMES

## NOS DESSERTS 10€

ASSIETTE DE FROMAGES  
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON  
FONDANT AU CHOCOLAT ET CŒUR PRALINÉ  
MILLEFEUILLE AUX NOIX  
VACHERIN À LA FRAISE

