

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€
CREVETTES ROSES & AÏOLI : 9 PIÈCES	12€
BULOTS & AÏOLI : 12 PIÈCES	12€

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
TARTARE DE CANARD, CREVETTES ET GINGEMBRE (+4€)
TRUITE FAÇON GRAVLAX, HUILE PERSILLÉE, BETTERAVE ET RAIFORT
ASSIETTE DE LA MER : 3 HUITRES, 5 CREVETTES, 5 BULOTS & AÏOLI (+4€)

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 ET FOIE POÊLÉ SAUCE VIERGE ET FRITES MAISON (+10€)
PAVÉ DE THON ROUGE MI-CUIT, CRÈME DE NOIX DE COCO, SÉSAME, SOJA, ET LÉGUMES GLACÉS (+8€)
CÔTE DE COCHON LAQUÉ, PIPERADE ET MESCLUN

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
COUPE DE GLACE 3 BOULES AU CHOIX

