

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, FIGUES ET BRIOCHE TOASTÉE
ŒUF POCHÉ, CRÈME DE CHAMPIGNON ET MÉLANGE D'HERBES
CROMESQUIS DE HOMARD, BISQUE À L'ENCRE DE SEICHE ET SALADE DE WAKAMÉ (+ 10€)
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE, JUS AU FOIE GRAS, SALADE ET NOIX (+8€)
ASSIETTE DE LA MER : 3 HUÎTRES, 5 CREVETTES, 5 BULOTS & AÏOLI (+4€)

NOS PLATS 25€

TAGLIATELLES FRAÎCHES, CÈPES ET PESTO À LA CACAHUÈTE
CONFIT DE CANARD COURGES ET CRÈME DE NOIX DE COCO AU RAZ-EL-HANOUT
GRATIN DE LOTTE ET GAMBAS, POMME DE TERRE LARDÉE
PRESSÉ DE LAPIN, SAUCE VIERGE ET CHOU-FLEUR
PIGEON FERMIER, PURÉE DE POMME DE TERRE ET FIGUES RÔTIES (+10€)

NOS DESSERTS 10€

ASSIETTE DE FROMAGES
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON
FONDANT AU CHOCOLAT ET CŒUR PRALINÉ
MILLEFEUILLE AUX NOIX
CRUMBLE À LA POMME ET À LA POIRE
COUPE DE GLACE 3 BOULES AU CHOIX

