Le Bistro du Centenaire

À partager

Planche de charcuteries et de fromages	25€
Caviar de Neuvic « Baerii » 30 gr	87€
Caviar de Neuvic « Oscietre » 30 gr	97€
Huîtres du Cap-Ferret la demi-douzaine	18€
Huîtres du Cap-Ferret la douzaine	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, figues et brioches toastées
Œuf poché, crème de champignon et mélange d'herbes
Cromesquis de homard, bisque à l'encre de seiche et salade de wakamé (+ 10€)
Huîtres gratinées, fondue de poireaux, bulots et spianata
Velouté dubarry et croûtons à l'ail

Nos plats 25€

Tagliatelles fraîches, cèpes et pesto à la cacahuète
Confit de pintade , courges et crème de noix de coco au raz-el-hanout
Gratin de lotte et crevettes, 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, glace acacia
Coupe de glace 3 boules au choix