

LA CARTE DU BISTROT

ENTRÉES

- Jeunes pousses de salade « Sébastien Châteaurenard » 5,00 €
- Piperade au chorizo, œuf coulant 11,00 €
- Rillettes de thon au citron vert, concassé aux deux tomates 11,00 €
- Effiloché de cuisse de canard confite et betterave cuite, espuma de cacahuètes 11,00 €

PLATS

21,00 €

- Grillade du Chef: Pièce de 250g « race Simmental », frites maison et mesclun composé
- Magret de canette, compotée de carottes parfumés à l'orange et figue rôtie, jus à l'écorce
- Suprême de volaille farci aux écrivisses, pomme de terre grenaille rouge à l'ancienne
- Filet de cabillaud, bayaldi d'été, vinaigrette aux aromates et Granny Smith
- Filet de loup de mer, haricots blancs aux oignons rouges et cibettes, bouquet de mâche citronné
- Tranche d'espadon, purée de pois cassés à l'olive, sucrose à la plancha et crème d'ail

TABLE À DESSERTS

9,50 €

LA CHÈVRERIE D'EMILIE

10,00 €

ASSIETTE DE FRITES MAISON

5,00 €

Les plats sont indiqués à titre indicatif et peuvent varier en fonction des arrivées produits et de la saisonnalité.

