

MENU DU BISTROT

38 Euros

Entrée et Plat

ou

Plat et Dessert

**Avec un verre de Vin de la Région,
Et une eau de dégustation Fresh***

Supplément 10€

Entrée/Plat/Dessert

A la Carte

**Entrée : 12 Euros
Plat : 24 Euros
Dessert : 10 Euros**

Prix net et service compris
**Fresh eau rendue potable par traitement*



Entrée

Saumon confit à l'huile d'olive, lissé de cèleri
Pickels acidulés

Variation de tomates de couleur sauce pesto,
Espuma de mozzarella à la truffe, cressini Italien

Fraicheur végétale de Betterave, concombre confit,
Copeaux de fenouil, mayonnaise à l'anchois et câpres

Plat

Le Poisson

Le Filet de Dorade rôti et écume de citron
Ecrasé de Pommes de terre et lissé du moment
Légumes du Marché

Le Végétarien

Raviole de fromage de chèvre et miel de la maison Esposito, girolles rôties,
crème de romarin, salade de jeunes pousses

Le Boeuf

Le Paleron confit dans son jus
Caponata sicilienne, jus corsé et espuma de pommes de terre

Dessert

Le Marron,

Biscuit marron whisky, mousse marron, purée de cassis

L'Opéra

Ganache chocolat et orange, crème au beurre café et grand Marnier

La Fraise

Pavlova aux fruits rouges

Prix Net et Service Compris

