



Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts et disponibles.

NOTRE MENU « À LA CARTE »

Entrée, plat et dessert 40€
Au choix parmi notre carte Prix TTC service compris

NOTRE MENU VÉGÉTARIEN

Velouté de butternut 37 €
aux marrons, kumquat confit

Risotto Arborio
Pleurottes, parmesan

Dessert au choix sur la carte

NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

Au menu également

6 Huîtres spéciales n°3 GILLARDEAU 21 €
+5€ Menu

Truite gravelax, mayonnaise à l'ail noir
PLat 18 €

Tartare de Boeuf "Au Couteau" (180gr) 22 €
Salade verte, frites maison

Dessert

Crêpes façon Suzette, 12 €
flambées Triple sec à l'orange

NOTRE MENU ENFANT

Plat et dessert
Pour les moins de 12 ans 14 €
1 Boule de glace ou sorbet

Nous pouvons adapter nos plats pour les régimes végétariens
Viandes origine France

NOS ENTRÉES

Prix TTC service compris

Pressé de Foie gras de Canard 21 €
Chutney aux oignons doux **+5€**

Menu

Velouté de Butternut 13 €
aux marrons, kumquat confit

Déclinaison de radis, mousse de roquette 16 €
caviar d'aubergine

Oeuf Parfait, chips de lard 16 €
mousseline de pomme de terre

NOS PLATS

Filet de boeuf, rossini 39 €
Frites maison, jus de boeuf **+10€Menu**

Volaille fermière 28 €
Crème au vin Jaune, Morilles et mélange forestier
Gratin de pomme de terre au comté

Côte de cochon (pour 2 personnes) 27 €
jus de viande, à l'ail Noir, Tagliatelles **par PERS**

Risotto Arborio, safrané 22 €
Pleurottes, parmesan

Lieu Noir, fondue de poireaux au curry 27 €
Poêlée de champignons sabayon au crémant

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

De nos régions, servie à l'assiette 15€
Fromagerie "JANIN" MOF CHAMPAGNOLE **+5€ Menu**

NOS DESSERTS

A commander en début de repas SVP

Le Paris-Brest du Bistrot 24€
Pour 2 personnes, à partager

Ananas rôti, mousse cream cheese 11€
Miel "Famille Baert" et thym

Tarte au citron meringuée 11€
sorbet citron, basilic, Façon Maëlle