

L'ART DU BISTROT - CARTE DU MIDI

PRODUIT DE LA MER/SEA FOOD

Huîtres Spéciale IGP fines de claires x6	18 €
Crevettes Bio de Madagascar x6	14 €

ENTREES / STARTERS

Asperges blanches rôties, pesto tournesol ail des ours <i>White asparagus, sunflower oil and wild garlic pesto</i>	16 €
Blancs de seiche en tempura, purée d'ail et brocoli, dans l'esprit d'une persillade <i>Cuttlefish whites in tempura, garlic purée and broccoli, wild garlic</i>	16 €
Poireaux, pommes de terre, oignons doux des cévennes, pancetta, huile de colza <i>Leeks, potatoes, sweet onion from the Cévennes, pancetta, rapeseed oil</i>	15 €

PLATS / DISHS

Lieu jaune, de pommes de terre nouvelles, légumes de saison Jus de coques et crème fermière <i>Yellow Pollack spring potatoes, seasonal vegetables, clam juice and farm cream</i>	24 €
Epaule d'agneau braisée, flageolets à la crème <i>Braised lamb shoulders, cream flageolets</i>	22 €
Faux filet race normande, gratin dauphinois, jus de viande <i>Normandy sirloin steack, Dauphinoise potatoes, meat juice</i>	25 €
Sole meunière 500-600g de petit bateau, purée de pommes de terre au beurre fermier <i>Sole meunière 500-600g of small boat, mashed potatoes with farmer butter (Selon arrivage)</i>	55 €

FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages Normands, <i>Plate of Normand cheeses (Camenbert, Livarot, Pont l'Eveque),</i>	9 €
Fromage de chèvre, huile d'olive du domaine de Bournissac, fleur de sel, poivre <i>Goat cheese, olive oil from the Bournissac estate, fleur de sel and pepper</i>	7 €

DESSERTS

Le tout chocolat, Ganache chocolat, biscuit chocolat, sauce chocolat et granola <i>Chocolate ganache, chocolate biscuit, chocolate sauce</i>	12 €
Ananas flambé au rhum, lait de coco et coriandre <i>Pineapple flambé with rum, coconut milk and coriander</i>	13 €

Présence d'allergènes

