

L'ART DU BISTROT - CARTE DU MIDI

ENTREES / STARTERS

Asperges verte, œuf au plat et crème d'asperge <i>Green asparagus, fried egg ans asparagus cream</i>	16 €
Blancs de seiche en tempura, purée d'ail , dans l'esprit d'une persillade <i>Cuttlefish whites in tempura, garlic purée , wild garlic</i>	17 €
Carpaccio de daurade, œufs de hareng fumé et citron <i>See bream carpaccio, smoked herring eggs ans lemon</i>	22 €

PLATS / DISHS

Maigre, asperge verte, Navets et carottes nouvelles <i>Croaker, green asparagus, spring carrot sans turnip</i>	24 €
Paleron de veau, jardinière de printemps, jus de viande <i>Veal shoulder, spring vegetables ans meat juice</i>	25 €
Presa de cochon ibérique, petit poids à la française <i>Presa of Iberian pork and garden peas a la francaise</i>	27 €
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>	10 €
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 €
Rhubarbe, Banane frite, et sorbet banane <i>Pineapple flambé with rum, coconut milk and coriander</i>	13 €

MENU ENFANT : 14 € : Plat et glace



Présence d'allergènes