



le MENU

BISTROT 29€ TTC

SERVI À TABLE

LES CHAMPIGNONS

Velouté de champignons de Paris,
œuf parfait, shitakés poêlés

LE THON ROUGE

En tataki, vinaigrette soja sésame

LA BETTERAVE

Raviole de betteraves marinées,
chèvre frais, vinaigrette xérès

L'ONGLET DE BOEUF ANGUS

Origine Irlande ou Écosse,
servi avec pommes grenailles et salade mesclun

LA VOLAILLE

Ballotine de poulet Label Rouge, citron confit,
carottes sifflets et semoule aux fruits secs

LE CABILLAUD

Pavé de cabillaud Skrei cuit vapeur,
sauce coriandre graine et pousses de soja,
légumes de saison glacés

LES AGRUMES

Nage d'oranges, pomelos
et citron, tuile d'amande

LE MONT BLANC

Meringue, marrons et glace vanille

LE CHOCOLAT

Dacquoise noisette, ganaches
aux chocolats : noir, dulce et ivoire

LA PLANCHE 3 FROMAGES

Crèmerie de Charlie

Nos glaces sont fournies par PEDONE,
maître glacier depuis 1959