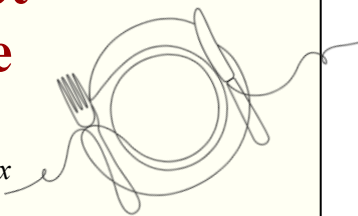


Carte du Bistrot

20 du Domaine

Menu à 37€
Entrée, Plat et Dessert au choix



ENTREES

Pastrami à la New-yorkaise, légumes croquant <i>New York-style pastrami with crunchy vegetables</i>	15€
Foie gras cuit au torchon et salade de clémentines <i>Foie gras cooked in a cloth with clementine salad</i>	19€ (supplément menu 4€)
Tartelette à la compotée d'airelles, girolle de tête de moine ♦ <i>Tartlet with cranberry compote and Tête de Moine cheese curls</i>	17€
Noix de Saint-Jacques snackée, purée de panais, crumble <i>Seared scallops, parsnip purée, crumble</i>	16€
Saumon gravelax mariné, vinaigrette au yuzu <i>Marinated gravlax salmon, yuzu vinaigrette</i>	18€
Entrée du jour/ <i>Starter of the day</i>	14€

VIANDES ET POISSONS

Entrecôte (environ 300gr), gratin ou pommes grenailles <i>Ribeye steak, served with gratin or baby potatoes</i>	28€ (supplément menu 8€)
Souris d'agneau confite, lingots glacés au Xères <i>Confit lamb shank, white beans glazed with Xères</i>	21€ (supplément menu 3 €)
Filet de bar à la plancha, risotto de céleri aux algues <i>Grilled sea bass fillet, celery risotto with seaweed</i>	15€
Magret de canard à l'orange, poêlée de champignons <i>Duck breast with orange sauce and sautéed mushrooms</i>	17€
Crevettes sautées à l'ail, poireaux confits, sauce sambuca <i>Garlic sautéed shrimp, confit leeks, sambuca sauce.</i>	18€
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	15€
Supplément garniture_ ♦ (Gratin de pommes de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Potato gratin or green salad or baby potatoes</i>	5€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord de 3 alcools ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	15€ (supplément menu 7€)
Desserts Maison ♦ <i>Handmade dessert</i>	8€



Le Déj. du Bistro 27€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors week-end et jours fériés

Une entrée du jour,	<i>starter of the day,</i>
un plat du jour	<i>dish of the day,</i>
et un café	<i>coffee</i>



Liste des allergènes

Gluten

Tartelette tête de moine
Foie gras (Toast)
Pâtisserie

Œufs

Pâtisserie

Poissons/crustacés

Filet Bar
Crevettes

Lait

Gratin
Tartelette tête de moine
Crevette
Saint Jacques
Fromages

Fruits à coques

Saint Jacques

Céleri

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Foie gras (Balsamique)
Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Mollusques

Arachides

Lupin

Pour l'entrée et plat du jour ainsi que
les pâtisseries,
Merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.