

2 plats 32€

3 plats 36€

Ce menu est un exemple au 11 Mars 2016
Nous travaillons à l'ardoise pour épouser la saison et les envies
Certains mets peuvent ne plus être disponibles

Foie Gras Bistrotters – La Recette du Chef +5€
accord mets/vins: 10cl Gewürztraminer Cuvée Félicie +10€

Déclinaison de Légumes d'Ile de France

Gravlax de Saumon à la Bettrave, Crème de Raifort, Pain de Seigle +4€

Velouté de Céleri Infusé au Foin, Champignons et Sot-l'y-laisse

Encornets Poêlés au Gingembre, Avocat, Pakchoi, Orange Sanguine

Bonite et Beurre d'Algues, Champignons, Wakame, Chou fleur frit, Huitre +2€

Côtes d'Agneau, Jus aux 4 épices, Pastilla d'Epaule d'Agneau Confite +6€

Croustillant de Poitrine de Cochon au Fenouil et au Cidre

Ganache de Chocolat Guajana au Pralin, Glace Bananes Flambées

accord mets/vins: 10cl Sauternes Lieutenant Sigalas +12€

Pain Perdu, Caramel Beurre Salé, Chocolat Croquant

accord mets/vins: 10cl Rivesaltes 1996 +10€

Nougat Glacé à la Rose, Noyaux de Prune, Pamplemousse, Emulsion Framboise

accord mets/vins: 12cl Moscato d'Asti +8€

Sélection de deux Fromages

accord mets/vins: 8cl "Single Harvest" Madeira +12€