Le Bistro
DE LA GRANDE MAISON

Juste avant…

La fameuse tartine, foie gras de canard fumé et mi-cuit en doucette, rappé de truffe fraîche Melanosporum.	18€
La planche de jambon blanc Italien à la truffe Aestavum de la maison « GOLFERA ».	10€
Le Centro de Paleta de Bellota 100% Iberica de la maison « Aljomar »	18€
La cecina d'entrecôte de Galice (bœuf séché et fumé au bois de chêne).	15€
La conserve Espagnole de la maison « RAMION PENA » Sépia à l'encre de sèche	9€

Pour commencer !

Les ravioles de foie gras de canard, consommé de poule aux vieux légumes d'hiver.	17€
Le gravelax de saumon aux condiments, mascarpone fouetté au caviar Arenga, gel de citron vert.	15€
Le carpaccio de coquilles Saint Jacques de nos côtes, grenade-passion-vanille.	19€
Les gnocchis de pomme de terre, parmesan et truffe noire.	20€
La cocotte de morilles extra de chez « Masse » à l'œuf parfait, petits croutons.	19€
Le foie gras de canard fumé et mi cuit en doucette.	19€
L'entrée du jour*	

La suite :

Le chou farci de Saint Jacques et saumon fumé au bois de hêtre par nos soins, beurre blanc au raifort.	24€
Le blanc de cabillaud « Rossini ».	29€
Le risotto de coquillettes, jambon blanc, truffe noire, Comté.	25€
Le Pithiviers de pigeonneau du Poitou à la truffe noire et foie gras de canard.	32€
Le filet de bœuf sur le grill, crème d'échalote rôtie, pomme de terre « Pont Neuf » de la ferme de Réau.	29€
Le ris de veau cœur en tempura, petit épeautre coriandre-citronnelle, jus court au Ponzu.	33€
La pièce de viande à la broche aujourd'hui ***ou*** La proposition gourmande du jour*	

Une petite place ?

Notre sélection de fromages affinés du moment servis à l'assiette.	*(3 fromages)* 11€ *(5 fromages)* 13€
Le Brie de Meaux fermier, farci au mascarpone et à la truffe noire, par nos soins.	15€

La note sucrée.

Le chou praliné noisette.	10€
Le mille feuille Yuzu, gel kalamansi.	10€
Le mi-cuit chocolat Valrhona « Caraïbes » 66%, sorbet banane citron vert.	10€
L'ananas rôti à la broche, glace pina colada.	9€
La crème brûlée à la truffe noire tuber Melanosporum.	15€
La glace à la truffe noire tuber Melanosporum turbinnée dans l'instant.	15€

Notre pain au levain est pétri, façonné et cuit à la maison.

Le Bistro
DE LA GRANDE MAISON

Nos glaces et nos sorbets sont turbinés à la maison.
*Tarif en fonction du produit proposé