



bistro

Cuisine bistrannique et locale

Menu 36€

⚠ servie jeudi, vendredi, samedi soir et samedi midi

ENTRÉES - 10€

- *Arancinis aux crevettes, parmesan, aillet et bisque de crevettes*
- *Œuf parfait, fricassée d'artichauts au lard et velouté*
- *Ravioles au foie gras, asperges vertes et crème de morilles (+5€)*

PLATS - 21€

- *Agneau confit, déclinaison de petits pois, chorizo, citron et jus d'agneau*
- *Filet de canette, pommes Anna, ail des ours et jus*
- *Dos d'Aiglefin, brandade de Haddock, asperges blanches et sauce vierge à l'orange*
- *Ris de veau, pommes Anna et sauce aux morilles (+7€)*

DESSERTS - 9€

- *Fromages de Jérôme SOUCHAL*
- *Mille-feuille aux fraises, crème mascarpone, coulis et sorbet fraise*
- *Tuille gruée de cacao, crémeux chocolat, cacahuètes, sauce chocolat lactée et sorbet cacao*
- *Trou Auvergnat, sorbet citron arrosé d'un triple sec au yuzu de la distillerie Cérés à Veyre-Monton (63)*

