

MENU  
37€

## Bistronome

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

\* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

MENU  
43€

## Bistronome Gourmand

entrée + plat + trilogie de fromages ou fromage cuisiné + dessert

\* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

### Entrées

Carpaccio de bœuf Black Angus, brunoise de petits légumes, sauce Saint-Florentin aigre-douce • 12€

L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché • 14€

Courgettes violon, Scarmoza fumée fondue, vinaigrette yaourt grec, balsamique blanc, basilic • 13€

\* Salade de thon rouge, aubergines violettes marinées, sauce au miso blanc, tuiles à l'encre de seiche (supplément de 6 €) • 15€

### Plats

Tataki d'onglet de veau, Yuzu Koshu, courgettes jaunes rôties aux épices Zaatar et paprika • 22€

L'inspiration de la Cheffe Cécile • 24€

Poisson du marché, accompagnement du moment • 23€

\* Poisson noble selon le marché, accompagnement du moment (supplément de 13 €) • 29€

\* Entrecôte de bœuf charolais marinée (jus de tomate, sirop d'érable, vinaigre balsamique) cuite au Green Eggs, purée de maïs (supplément de 14 €) • 34€

### Fromages - Desserts

Fromage blanc aux herbes ou coulis de fruits rouges • 7€

Fromage cuisiné • 7,50€

Notre sélection de fromages • 9€

Sorbets maison aux fruits de saison • 9€

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise • 9€

Créations de la Cheffe Cécile • 10€

au Crieur de Vin

