

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

Servi jusqu'à 21h30 / *Served until 9.30 pm*

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Starter-Main or Main-Dessert **19.50€**

Entrée-Plat-Dessert / Starter-Main-Dessert **24.50€**

Entrée-Plat-Fromages-Dessert / Starter-Main-Cheese-Dessert **31.50€**

Entrée-Poisson-Viande-Fromages-Dessert / Starter-Fish-Meat-Cheese-Dessert **48.50€**

Entrées - Starters

Aumônière de chèvre
Beggar purse with goat cheese

Moelleux façon cheese cake au saumon mariné, guacamole et jeunes pousses
Marinated salmon cheesecake, guacamole and young lettuce shoots

Foie gras de canard maison, chutney d'échalottes et raisins (supplément 5€)
Homemade foie gras with shallot and grape chutney (extra 5€)

Plats - Mains

Plat du jour (voir ardoise)
Today's special (see the slate)

Poisson contisé à la citronnelle, riz carnaroli au citron,
tartare de crevettes à la coriandre
Fish with citronella, carnaroli rice and shrimp tartare

Pavé de veau forestier avec son gratin dauphinois (supplément 6€)
Pave of veal with wild mushroom sauce and gratin dauphinois (extra 6€)

Fromages - Cheeses

Assiette 3 fromages
3 Cheese Platter

Assiette 5 fromages (supplément 4.50€)
5 Cheese Platter (extra 4.50€)

Desserts

Flognarde aux pommes, glace vanille et caramel salé
Apple Flognarde (clafoutis) with vanilla ice cream and salted caramel

Dessert du jour (voir ardoise)
Dessert of the day (see the slate)

Tourte aux poires tapées de Rivarennnes, fèves de tonka et coulis de figues
Dried pear pie with tonka beans and fig coulis