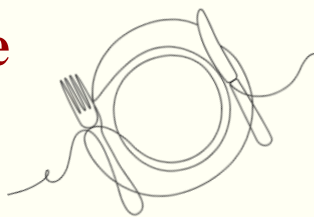


Carte du Bistrot

20 du Domaine

Menu à 37€



ENTREES

Salade César	13€
<i>Caesar salad</i>	
Burrata crémeuse et gaspacho de petit pois	13€
<i>Creamy burrata and pea gazpacho</i>	
Salade de pastèque infusée à l'hibiscus et halloumi grillé ♦	15€
<i>Watermelon salad infused with hibiscus and grilled halloumi</i>	
Salade d'abricot et nectarine au jambon de pays	16€
<i>Apricot and nectarine salad with cured ham</i>	
Carpaccio de bar à la vanille	18€
<i>Sea bass carpaccio with vanilla</i>	
Entrée du jour/ <i>Starter of the day</i>	14€

PLATS

Entrecôte (environ 300gr), gratin ou pommes grenailles	28€
<i>Ribeye steak, served with gratin or baby potatoes</i>	<i>(supplement menu 8€)</i>
Magret de canard rôti, salade de caponata et jus au thym	21€
<i>Roasted duck breast, caponata salad, and thyme jus</i>	<i>(supplement menu 3 €)</i>
Tataki de thon au sésame, purée d'artichauts, sauce ponzu	18€
<i>Sesame tuna tataki, artichoke mousseline, pancetta, ponzu sauce</i>	
Gravelax de bœuf, carpaccio de tomates ananas et cerise fraîches	18€
<i>Beef gravlax, fresh pineapple tomato and cherry tomato carpaccio.</i>	
Saumon caramélisé au miso, caviar d'aubergine	17€
<i>Caramelized miso salmon with eggplant caviar.</i>	
Plat du jour / <i>Dish of the day</i>	16€
<i>Supplément garniture_ ♦</i>	5€
(Gratin de pommes de terre ou salade verte ou pommes grenailles)	
<i>Potato gratin or green salad or baby potatoes</i>	

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord de 3 alcools ♦	15€
<i>Cheese board with 3 alcohols</i>	<i>(supplément menu 7€)</i>
Desserts Maison ♦	8€
<i>Handmade dessert</i>	



Le Déj. du Bistrot 27€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors week-end et jours fériés

Une **entrée** du jour,
un **plat** du jour
et un **café**

*starter of the day,
dish of the day,
coffee*



Liste des allergènes

Gluten

Boa de boeuf

Pâtisserie

Œufs

Pâtisserie

Poissons/crustacés

Thon

Aile de raie

Lait

Gratin

Salade de pastèque

Aile de raie

Fromages

Fruits à coques

Céleri

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Mollusques

Arachides

Lupin

Pour l'entrée et plat du jour ainsi que
les pâtisseries,
Merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.