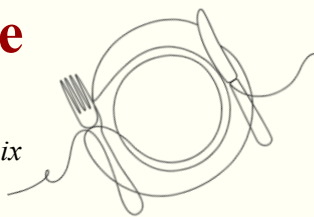


Carte du Bistrot

20 du Domaine

Menu à 37€
Entrée, Plat et Dessert au choix



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>	
Bao à l'effiloché de bœuf façon teriyaki	16€
<i>Teraki-style pulled beef bao</i>	
Saumon gravlax mariné, vinaigrette au yuzu	18€
<i>Marinated gravlax salmon, yuzu vinaigrette</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>
Souris d'agneau confite, lingots glacés au Xéres	21€
<i>Confit lamb shank, white beans glazed with Xéres</i>	<i>(supplement menu 3 €)</i>
Tataki de thon au sésame, purée d'artichauts, pancetta, sauce ponzu	18€
<i>Sesame tuna tataki, artichoke mousseline, pancetta, ponzu sauce</i>	
Carré de cochon normand, sauce chien, purée de carottes	18€
<i>Norman pork rack, sauce chien, carrot purée.</i>	
Curry d'aile de raie aux légumes du moment	17€
<i>Curry of skate wing with seasonal vegetables.</i>	
Risotto d'asperges vertes au comté ♦	14€
<i>Green Asparagus Risotto with Comté Cheese</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, *starter of the day,*
un plat du jour *dish of the day,*
et un café *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.