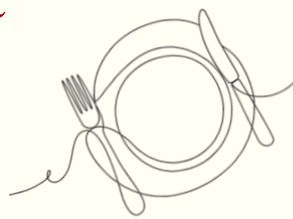


Carte du Bistrot

20 du Domaine

Menu à 37€
Entrée, Plat et Dessert au choix



ENTREES

Soupe à oignon gratinée au comté	13€
<i>French Onion Soup Gratinée</i>	
Burrata crémeuse et gaspacho de petit pois	13€
<i>Creamy burrata and pea gazpacho</i>	
Poireaux vinaigrette, crème de livarot et crumble aux noix ♦	15€
<i>Leeks with vinaigrette, Livarot cream, and walnut crumble.</i>	
Salade de figes, tomates, oignon rouge et anchois au vieux balsa	16€
<i>Fig, tomato, red onion, and anchovy salad with aged balsamic vinegar</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>
Paleron de veau confit, coulis de jalapenos et courge rôtie	19€
<i>Confit veal shoulder, jalapeño coulis, and roasted squash</i>	
Tataki de thon au sésame, purée d'artichauts, sauce ponzu	18€
<i>Sesame tuna tataki, artichoke mousseline, pancetta, ponzu sauce</i>	
Foie gras poêlé comme un Pot-au-feu	20€
<i>Pan-seared foie gras like a pot-au-feu</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

Assiette de fromages/ <i>Cheese plate</i> ♦	8€
Assiette de fromages en accord de 3 alcools ♦	15€
<i>Cheese plate 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,	<i>starter of the day,</i>
un plat du jour	<i>dish of the day,</i>
et un café	<i>coffee</i>



Liste des allergènes

Gluten

Pâtisserie

Œufs

Pâtisserie

Poissons/crustacés

Salade de figue

Tataki de thon

Saumon

Carpaccio de bar

Lait

Gratin

Soupe à l'oignon

Burrata

Crème de livarot

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.

Plats végétariens ♦