

Bistrot des Moines

Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes (3€ de supplément)

Chutney rhubarbe ,fraise

South West France duck foie gras,with rhubarb and strawberry chutney

Crème Argenteuil ,copeaux d'asperges

Argenteuil cream, Asparagus shaving

Rafraîchis de petits pois, œuf parfait, herbes fraîches

Garden pea cream, soft boiled egg, fresh herbs

Les plats/main courses

Sélection de charolais de producteurs locaux ... jus de bœuf perlé

Local Charolais Beef... pearl beef jus

Filet d'omble chevalier De Grisenon poêlé , sauce Pinot noir

Seared artic char fillet, Pinot noir sauce

Suprême de pintade rôti façon grand-mère

Grandma's roasted guinea fowl supreme

Le fromage/cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté

Burgundy and Franche-Comté cheese selection

Les desserts/desserts

Les desserts proposés sont créés et préparés par Marie SIMON (championne du monde des arts sucrés) avec qui notre Chef collabore

*Moelleux au chocolat, cœur coulant 62%
crème anglaise au grué de cacao*

Chocolate fondant, 62% soft center, cocoa nibs custard

*Tarte au citron, citron confit, meringue croustillante
sorbet yaourt et citron vert*

Lemon tart, candied lemon, crispy meringue, yogurt and lime sorbet

Baba au rhum, crème légère vanille

Rum baba, light vanilla cream

Entrée + plat + fromage ou dessert à 39€

Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage et dessert à 45€

Starter + main course + cheese and dessert

***Afin de bénéficier des avantages de votre carte de fidélité,
merci de nous la présenter en début de repas pour que celle-ci soit valable***

*Toutes nos viandes sont d'origine Française et le bœuf sélectionné
Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.*



)