

## **Bistrot des Moines**

### Les entrées/starters

**Foie gras de canard mi-cuit des Landes**

**moelleux d'oignons rouges, cassis en pickles**

*South West France duck foie gras, with soft red onions and pickled blackcurrant*

**Asperges vertes, truite fumée de Crisenon, œuf confit**

*Green asparagus, smoked trout from Crisenon, confit egg*

**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*

**Dos de cabillaud à l'ail des ours, sauce Pinot noir**

*Cod back with wild garlic, 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

**Ile flottante, crème anglaise vanillée, pralines roses**

*Ile flottante with vanilla custard and pink pralines*

**Moelleux au chocolat**

*Chocolate fondant*

**Tarte sablée aux fraises et vanille**

*Strawberry and vanilla shorbread tart*

**Tarte citron revisitée**

*Lemon pie revisited*



**Entrée + plat / plat + dessert à 32€**

*Starter + main course / main course + dessert*



**Menu Bib (entrée + plat + dessert) 33€**

*Bib menu (starter + main course + dessert)*

**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.*



)