

Le Bistrot à la mer

Restaurant Bistronomique

ENTREES

- ✂ Millefeuille de cabillaud demi-sel, avocat, agrumes, huile parfumée au basilic € 14,5
- ✂ Œuf parfait aux asperges vertes, crème de champignons € 15,0
- Brioche vapeur, caviar d'aubergine, compotée d'oignons aux anchois, façon fougasse € 15,5
- Marbré de foie gras au canard fumé, réduction au vinaigre de framboise € 18,0

PLATS

- ✂ Blanc de merlu aux épinards, pommes, curry, langoustine rôtie, beurre citronné € 23,0
- ✂ Civet de joue de cochon d'ici, légumes croquants de Jean Sales € 23,0
- Agneau Catalan, ragout de fèves à la boutifare, jus d'agneau à l'huile de tapenade € 25,0
- Brochette de Saint-Jacques, risotto à l'encre de seiche, piperonade, crème de chorizo € 26,0
- L'incontournable blanquette de lotte au citron vert, coques, légumes fondants € 26,0
- ✂ Plat Végétarien (Végétalien sur demande) :
- Risotto aux asperges vertes, tuile de parmesan, coulis de poivrons € 23,0

DESSERTS

- Sélection de fromages affinés € 11,0
- ✂ Champenois impérial à la framboise, sauce Nicole Seitz aux kumquats confits € 11,0
- ✂ Cappuccino arabica, crème brûlée, chocolat meringué, glace café € 11,0
- Barre « Tout Chocolat » et son sorbet € 13,0
- Carpaccio d'ananas, glace au lait de coco, coulis de passion, huile de basilic € 12,0

FORMULE ARDOISE DU JOUR *Hors dimanche / jours fériés*

Menu du jour : Entrée + plat **OU** plat + dessert € 19,5

Menu du jour : Entrée + plat + dessert € 25,0

MENU TERROIR GOURMAND (Choix parmi les ✂)

Entrée + plat + dessert € 33,0

MENU BALADE GOURMANDE (Choix à la carte)

Mise en bouche + entrée + plat + dessert € 45,0

MENU DEGUSTATION

Menu dégustation en 5 services € 58,0

(Accord mets & vins + 25€ /personne)

Mise en bouche

Marbré de foie gras au canard fumé, réduction au vinaigre de framboise

Brochette de Saint-Jacques, risotto à l'encre de seiche, piperonade, crème de chorizo

Agneau Catalan, ragout de fèves à la boutifare, jus d'agneau à l'huile de tapenade

Fromages affinés

Dessert à la carte