

# Carte Bistrot

## Entrées

### Tartare de Thonine de Méditerranée

vinaigrette au bouillon dashi

### ✓ Betteraves rôties à la ricotta

vinaigre de vin blanc au miel « Apis Mellifera », pistache, aneth fraîche, huile au basilic

### Printemps gourmand, *trois mini-entrées savoureuses*

+ 3 €

*Tartare de Thonine, Betteraves rôties à la ricotta, Gaspacho de melon au basilic frais*

## Plats

18 €

### Seiche de Méditerranée à la plancha

millefeuille de courgettes bio verte et jaune, tomates confites

### Cochon Duroc confit au sirop d'érable

jeunes carottes rôties, sarrasin soufflé

## Desserts

### ✓ Duo de fromages, du Pic Saint-Loup & d'ailleurs

### ✓ Poelée d'abricots au miel de framboisier-ronces, thym sauvage, glace artisanale au yaourt

### ✓ Le Bon & Gros Gâteau : Clafoutis aux cerises

### ✓ Café gourmand, *deux mini-desserts et une glace artisanale, accompagnés d'un café* + 3 €

**Menu Bistrot 2 Temps** Entrée, Plat ou Plat, Dessert **22€** *le midi en semaine*

**Menu Bistrot 3 Temps** Entrée, Plat, Dessert **28€**

**Menu Bistrot 4 Temps** 2 Entrées, Plat, Dessert **36€**

**Duo de fromages** en complément d'un dessert **+7€**

**Menu enfant jusqu'à 10 ans** Plat en ½ portion, Dessert **15€**

✓ Indique des assiettes végétariennes pouvant inclure des produits laitiers, du miel et/ou des œufs.