

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.