

Carte Bistrot



Entrées

Nectarines poêlées, burrata, jambon cru de Cochon Duroc **9 €**

✓ **Velouté de potimarron bio**, éclats de châtaignes bio, graines de tournesol **8 €**

Automne gourmand, *trois mini-entrées savoureuses* **10 €**

Nectarines poêlées ; Velouté de potimarron ; Petite salade de patates douces bio rôties

Plats

Filet de Muge de Méditerranée,
gnocchis de patate douce bio, fleur de thym, jus marin **19 €**

Cochon Duroc, en cuisson basse température,
mousseline de pomme de terre bio au siphon, petits légumes bio du jardin **19 €**

Desserts

✓ **Duo de fromages**, du Pic Saint-Loup & d'ailleurs **7 €**

✓ **Poire Guyot fondante aux épices**, crumble de châtaignes bio,
glace artisanale au yaourt **8 €**

✓ **Mousse chocolat au streusel**, gelée de mangue et potimarron **8 €**

Café gourmand, *deux mini-desserts et une glace artisanale, accompagnés d'un café* **10 €**

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

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

Suppléments au Menu Bistrot Automne gourmand **+3€**

Café gourmand **+3€**

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.