



## MENU BISTRO DU MIDI

ENTRÉE/PLAT/DESSERT **32€**  
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **29€**  
*Supplément de 6€ sur le foie gras*

### ARTICHAUT **12€**

Artichauts rôtis, purée à l'huile de noisette, câpres,  
noisettes du Piémont, neige de chèvre

OU

### FOIE GRAS **18€**

Foie gras français mi-cuit, poire, amandes, pistaches

OU

### SAUMON **14€**

Saumon mariné, agrumes, mangue, radis blue meat, huile de persil

---

### VOLAILLE JAUNE **19€**

Le suprême rôti, asperges vertes, parmesan, pamplemousse  
Cuisse confite en tartelette, mayonnaise citron vert

OU

### POISSON **18€**

Selon arrivage, fenouil cru et en purée, fumet de poisson crémeux

---

### FROMAGE **10€**

Espuma de reblochon, compotée d'oignons, sorbet Granny Smith, poudre de lard

---

### BANANE **9€**

Compotée banane au caramel, espuma confiture de lait, glace banane,  
noix de pécan caramélisées, streusel chocolat

OU

### MANGUE VANILLE **9€**

Parfait glacé mangue, crémeux vanille, biscuit dacquoise,  
sorbet du moment

### **Pour les enfants (-12ans)**

*Au 16ème les enfants mangent comme les adultes mais en portions adaptées*

**Entrée/plat/dessert enfant 24€**

**Entrée/plat ou Plat/dessert enfant 21€**

Prix nets, service compris. Tout sur notre carte est fait maison.

Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte, notamment les produits de la mer  
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant des **allergies** ou des **régimes alimentaires**.

