MENU

50 Nuances du Goût

COTE BISTRO

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT **19.00€**

ENTREE PLAT & DESSERT **22.00€**

LES ENTREES 7€00

- Œuf parfait, coulis de chorizo et tuile de parmesan. 7€
- Velouté de cucurbitacé, crème fumée et éclat de noisettes. 7€
- Entrée de la semaine. 7€

LES PLATS 14€00

-Linguine, émincés d'encornet ail/persil. 14€
-Croque Montagnard, (béchamel, raclette, jambon, fromage) salade et pommes Grenaille. 14€
- Entrecôte de bœuf maturé 250G VBF, salade et pommes Grenaille. 16€
+2€ dans en formule.
Sauce : chorizo, champignons, mayo estragon, beurre persillé.
-Plat de la semaine. 14€

LES DESSERTS 7€00

- Tiramisu au Nutella 7€
- Moelleux poires cœur coulant,
- Sauce caramel fleur de sel et tuile
- amande. 7€
- Dessert de la semaine
- (L'ardoise sur le mur). 7€

COTE GOURMET

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT **24.00€**

ENTREE PLAT & DESSERT **32.00€**

LES ENTREE 9€00

- Feuilleté aux champignons des bois et
- son coulis déglacé au Cognac. 9€
- Gravlax de saumon, crème montée agrumes yuzu. 9€
- La brulée au chèvre infusée au thym,chips de jambon. 9€

LES PLATS :

- -Risotto crémeux de courges et steak de butternut rôti. 17€
- Saumon cuit au four, petit épeautre et pavé de courgettes, mayonnaise à l'Estragon. 17€
- Burger de la cheffe : Bœuf 180G,sauce barbecue, confit d'échalottes et raclette. 17€
- Camembert rôti, charcuterie, pommes Grenaille, salade. 17€ 15MIN D'ATTENTE

LES DESSERTS :

- Ma version du Snickers. 8€
- Framboisier. 8€
- Le Sablé à l'ail noir de Mercotte, chèvre et Agave. 9€
- Café gourmand :
3 Mignardises maison. 10€
- Dessert de la carte bistrot.

MENU ENFANT **10.00€**

Poisson, viande ou linguine selon inspiration de la

Cheffe sur demande.

Glace 1 boule ou mignardises ou dessert du jour.

PRIX NET