



MENU

50 Nuances du Goût



COTE BISTRO

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19.00€
ENTREE PLAT & DESSERT 22.00€

Les entrées :

- Œuf parfait, Crème de truffe et tuile de parmesan. 7€
- Velouté carottes/gingembre, dés de feta et amandes grillés. 7€
- Entrée de la semaine. 7€
- Linguine, crème de ricotta aux courgettes, noisettes et cranberries. 14€
- Croque (béchamel aux poivrons, spianata piccante, fromage) huile de basilic, salade et pommes Grenaille. 14€
- Aiguillettes de canard, purée aux marrons, potimarron au four, sauce aux morilles déglacé au Cognac. 14€ -Plat de la semaine. 14€

LES DESSERTS 7€00

- Tiramisu au fruits rouges. 7€
- Tarte normande, pointe de pain d'épices. 7€
- Crème brûlée au thé Matcha, Tuile aux amandes. 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 entrées :

- Feuilleté au Seillou des Cévennes Et miel, magret séché et tomate confite. 9€
- Gambas juste snackés, crème de petits pois/menthe, dés de poivrons. 9€ -La crème brûlée au chorizo/safran, tuile de spianata piccante. 9€

Les plats :

- Pavé de Sandre, risotto crémeux et son coulis de patate douce, mayo citronnée. 18€
- Entrecôte de bœuf maturé 250G VBF, salade et pommes Grenaille. 18€ Sauce : morilles, mayo citronnée, beurre au piment d'Espelette.
- Burger de la cheffe : Bœuf 180G, sauce au foie gras et porto blanc, champignons et magret séché. 17€

Les desserts :

- Cœur coulant aux marrons, Et son coulis au cassis. 9€
- Revisite du royal au chocolat. 9€
- Le Sablé à l'ail noir de Mercotte, Seillou et Agave. 9€
- Café gourmand : 3 Mignardises maison. 10€
- Dessert de la carte bistrot.

