

Entrées

ACTE I

Rillettes 100% canard de mon ami Jean-Luc	8,00 €
Œufs cocotte périgourdins	9,50 €
Fricassée de gésiers d'oie confits, noix et pleurottes	10,50 €
Cookies à l'aneth, saumon demi-sel et crème de sésame	11,50 €
Mousseline de petits pois et wasabi, gambas sautées aux agrumes	12,50 €
Cylindre de foie gras de canard et sa tuile cacao	13,50 €

Plats

ACTE II

Tartare thaï, frites et salade	15,50 €
Grillade du cochon francilien aux trois vinaigres, mousse de patates douces	17,50 €
Fondant de bœuf aux épices douces, purée de panais	18,50 €
Magret de canard aux figues, poêlée limousine	19,00 €
Parmentier d'épaule d'agneau confite à l'entièr à l'huile d'olive et aromates	19,50 €
Ma vision du cordon bleu de veau, Grison et Brie de Meaux	20,50 €
Bar rôti sur poireaux étuvés, riz vénéré et beurre d'anis	23,00 €
Morceau de mon boucher	

Desserts

ACTE III

8,00 €

Cheese cake citron vert et mangue

Crème brûlée à l'amaretto renversée

Galet de chocolat caramel, intrusion de pralin et passion

Gâteau aux noix de mon enfance

Dacquoise d'ananas parfumé, mousseline de tonka

Café de gourmandises

Fromages gourmands
avec le verre de vin du sommelier

Champagne de gourmandises

8,00 €
11,00 €

13,00 €

MENU BAMBINO

Volaille ou Steak haché / Frites maison et/ou légumes
Salade de fruits / Dessert du jour

Le Chef Olivier Chaput, toujours soucieux de développer le goût des enfants, leur propose la possibilité de prendre des plats à la carte en petite portion, à moitié prix

Demandez le retour de marché d'Olivier

Bistro
créatif

S
I
O
N
A
N
T