

L'ardoise Bistrochic*

*Entrée, plat, dessert 26 €**

(Entrée, plat ou Plat, dessert 23 €)

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

*Déjeuner Gourmand**

*Entrée, plat, dessert 39 €**

Foie gras mi-cuit au ratafia de champagne,

Chutney pommes/oignons.

Noix de coquille Saint-Jacques,

Rôties, purée de panais, beurre blanc citronné.

Lotte,

En tournedos, risotto crémeux.

Le bœuf . (or.France)

En pavé, pommes sautées, sauce vin rouge.

Ris de veau, (suppl. 6 .00 €)

*La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, jus crémé aux morilles,
pommes sautées.*

Assiette de fromages

Desserts de la carte.

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours
fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Carte bistrochic*

En entrée :

Entrée du menu Bistrochic, 12.00

Foie gras mi-cuit, 19.00
Au ratafia de Champagne, chutney pommes/oignons.

Noix de coquille Saint-Jacques, 22.00
Rôties, purée de panais, beurre blanc citronné.

En plat :

Plat du menu Bistrochic, 19.00

Lotte, 30.00
En tournedos rôti, risotto.

Le bœuf (Or France) 31.00
En pavé rôti, pommes sautées, sauce vin rouge.

Ris de veau, 37.00
La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, jus crémé aux morilles, pommes sautées.

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Pour finir :

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette.	8.00
Desserts du menu Bistrochic,	8.00
Coulant mi-cuit au chocolat noir, <i>Crème glacée.</i>	10.00
Tarte fine aux pommes, <i>Crème glacée.</i>	10.00
Parfait glacé à la vanille Bourbon <i>Agrumes et brisures de nougatine.</i>	11.00

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.