

ENTREE

Saumon mariné/eau de tomate, salade d'herbe, crème aigrelette,
poudre d'olive

Vitelo tonnato, veau cuit basse température, crème de thon
parmesan, salade de roquette, huile de truffe

Rouleau d'automne, choux rouge, romaine, butternut, estragon,
châtaigne, vinaigrette citron

PLAT

Blanc de volaille noire, pomme purée aux trompettes de la
mort, vert de blette et jus corse

Lieu jaune poche, légumes juste cuit, bouillon asiatique,
mayonnaise miso

Halloumi grille, houmous de butternut, pois chiches frites au
paprika fume, vierge de légumes aux citrons confits

DESSERT/FROMAGE

Camembert de Normandie, gelée de pomme et colombard, noix
ganache choco, caramel beurre sale, granola fleur de sel

Pomme au four, chantilly mascarpone verveine, biscuit aux
amandes

Plat - 19 euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 22 euros

Entrée/Plat/Dessert - 27 euros

Nos viandes sont d'origine française

BISTROT D'O