

Le Bistro Gourmand

MENU SEDUCTION (entrée, plat, fromage, dessert)

MENU PRESTIGE (entrée, poisson, trou normand, viande, fromage, dessert)

ENTREES

Trilogie de foie gras (foie gras poêlé, foie gras mi-cuit et crème brûlée au foie gras)

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées

Bon bon de foie gras en croûte de pain d'épices sur biscuit craquant, gelée de coing et magret fumé

Ris d'agneau et Saint Jacques rôties sur canapé de polenta, coulis d'asperges

Ravioles « maison » de homard et sa crème crustacée

(Supplément ½ homard rôti + 15€)

Duo de Gambas sauvages et cœur de saumon fumé norvégien sur sablé aux algues et pousses de salicorne

Saint Jacques snackées sur compotée à la mangue et chorizo, chips de lard croustillantes

POISSONS

Sole en meunière de blé noir, compotée de tomates confites et olives à la menthe, caramel de balsamique

Filet de Saint Pierre rôti , crème de coco et curry

Gambas en robe de lard fumé, émulsion de fines herbes acidulées

Pavé de Bar en écailles de pommes grenailles au basilic et échalotes

Filet de Lotte en ballottine entre terre et mer, émulsion de lard fumé

Filet de Turbot en croûte de sésame, émulsion de saté

Demi homard de nos côtes, sabayon au champagne (supplément de 20€)

TROU NORMAND

Passion/tequila

Ananas/rhum

Pomme/calvados

Poire/williamine

Litchi/soho

VIANDES

Filet de Bœuf à la plancha, crème de foie gras

Filet de Veau de lait bardé, jus de cèpes

Noisette d'Agneau en croûte d'herbe provençale, jus de rôti aillé

Caille farcie au foie gras et sa chantilly de foie gras

Tournedos de Magret de Canard sauce au cidre sur rosace de Granny Smith

Pavé de Bison au poivre de Kâmpôt

Filet de pigeonneau laqué, mûre rôties, jus réduit au banyuls (supplément 9€)

FROMAGES

Assiette de trois fromages sélections AOC aux raisins et miel

Crottin de chèvre et sa figue rôtie sur croustillant au sésame

Curé Nantais pané rôti, abricots confits et sa compotée d'abricot poivré

Camembert farci à la compotée de pommes et poires à la cannelle

DESSERTS

Gâteaux pâtissier

Wedding cake by Christophe Roussel

Pièces montées

Possibilité de café gourmand