



LE GOÛT DU BISTRO

Les Entrées

- TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT - 90 g **7,50 €**

Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert, une recette tendre et généreuse.

- VELOUTÉ COMTOIS (Poireaux et Comté) - 380 g **12,00 €**

Un velouté liant le goût délicat et légèrement sucré du poireau, la douceur du fromage Comté, et l'onctuosité de la pomme de terre.

Les Salades

- SALADE GOURMANDE QUINOA ET PETITS LÉGUMES -350 g **13,00 €**

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'orange et de l'olive.

- SALADE NIÇOISE (Thon, petits légumes et anchois) - 350 g **13,00 €**

Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier : à base de thon, d'anchois et de petits légumes.

Les Plats mijotés

- PAVÉ DE SAUMON ET SA CRÈME DE POMME DE TERRE - 380 g **15,00 €**

Mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil.

- SAUCISSE DE MORTEAU ET SES LENTILLES - 380 g **13,00 €**

Saucisse traditionnelle de Morteau, lentilles, carottes et oignons, une recette de Franche-Comté.

- PARMENTIER À LA VIANDE DE CANARD CONFITE - 350 g **13,00 €**

Dans un lit de purée de pommes de terre, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil.

- PÂTES FARCIES RICOTTA EPINARD, SAUCE TOMATE - 380 g **13,00 €**

Les Desserts

- CRÈME VANILLE - 90 g **7,50 €**

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.

- MOELLEUX CHOCOLAT - 90 g **7,50 €**

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède.

- CANELÉS DE BORDEAUX AU SIROP - 120 g **8,00 €**

- BABAS AU RHUM - 120 g **8,00 €**

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum, et réputée dans le monde entier.

Les boissons

- Vin blanc 37,5 cl (Bourgogne Aligoté) **6,00 €**

- Vin rouge 37,5 cl (Fontbreuil) **6,00 €**

- Eau plate 50 cl **1,50 €**

- Eau pétillante 33 cl **3,00 €**

Passez commande en Réception et Bon appétit