

le **B**ISTROT
d'Henry



CARTE DU BISTROT

ENTRÉE

Ravioles et velouté de champignons, poulet fermier fumé	8€
Pressé d'aile de raie, rémoulade pommes céleri	8€
Déclinaison de courge, crumble sarrasin, copeaux de comté et de porc fumé	7€
Médailлон de Foie Gras mi-cuit à la pistache, chutney de mangue	10€
Bouchée à la reine de gambas sauvages et langoustines, bisque crémeuse	9€
Mousse de chair de crabe, blinis de maïs au curry doux	9€

PLAT

Demi coquelet farci, croustillant de cuisses aux châtaignes, sauce cocotte écrasé de patate douce	17€
Filet de Merlu, cocos de Paimpol aux petits légumes, sauce chorizo	15€
Pluma de cochon, gratin de chou fleur, sauce moutarde fourme d'Ambert	16€
Pêche du jour, salsifis glacés, mousseline de topinambour, espuma de saumon fumé	18€
Pièce de Bœuf Black Angus grillé sauce cèpes frites du Bistrot (Supplément Escalope de Foie gras poêlé 4€)	18€
Noix de Saint Jacques rôties, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce truffée	19€

Les plats commandés en direct nécessitent 20 à 25 minutes de préparation

DESSERT

Entremet abricot passion, pain de gênes pistache et mousse ivoire	8€
Poire pochée façon Belle Hélène et glace noix de pécan	8€
Dôme chocolat Biskélia, cœur praliné, dacquoise noisette	9€
Fines Feuilles croustillantes, crème diplomate vanille, ananas caramélisés	7€
Baba au vieux rhum, mousse légère vanille, tartare de banane et mangue	9€
Assiette de Fromage de chez «Fromages et Terroirs»	8€
Palette gourmande (Assortiment de desserts)	10€

MENU ENFANT 11€90 (Jusqu'à 10ans)

Boissons au choix:

Sirop à l'eau (menthe ou grenadine) Sodas (Supplément 1€50)

Plat au choix:

Pièce de bœuf grillé ou Filet de Merlu rôti

Accompagnement au choix:

Frites du Bistrot ou Écrasé de patate douce ou Gratin de chou fleur

Dessert au choix:

Entremet abricot/pistache/chocolat blanc ou Compote ou Glace Vanille/Chocolat

MENU DU BISTROT 24€90

Option Accords Mets et Vins 12€60 (Un verre de vin 10cl en accord avec chaque plat)

Ravioles et velouté de champignons, poulet fermier fumé

Pressé d'aile de raie, rémoulade pommes céleri

Déclinaison de courge, crumble sarrasin, copeaux de comté et mignon de porc fumé

Demi coquelet farci, croustillant de cuisses aux châtaignes, écrasé de patate douce

Filet de Merlu, cocos de Paimpol aux petits légumes, sauce chorizo

Pluma de cochon, gratin de chou fleur, sauce moutarde fourme d'Ambert

Entremet abricot passion, pain de gênes pistache et mousse ivoire

Poire pochée façon Belle Hélène et glace noix de pécan

Fines Feuilles croustillantes, crème diplomate vanille, ananas caramélisés

Assiette de Fromage de chez «Fromages et Terroirs» (Supp 2€)

Palette gourmande (Assortiment de desserts) (Supp 3€)

Dôme chocolat Biskélia, cœur praliné, dacquoise noisette (Supp 3€)

Baba au vieux rhum, mousse vanille, tartare de banane et mangue (Supp 3€)

MENU D'HENRY 31€90

Option Accords Mets et Vins 12€60 (Un verre de vin 10cl en accord avec chaque plat)

Médailillon de Foie Gras mi-cuit à la pistache, chutney mangue

Bouchée à la reine de gambas sauvages et langoustines, bisque crémeuse

Mousse de chair de crabe, blinis de maïs au curry doux

Pêche du jour, salsifis glacés, mousseline de topinambours, espuma de saumon fumé

Pièce de Bœuf Black Angus grillé sauce cèpes frites du Bistrot (Foie gras poêlé 4€)

Noix de Saint Jacques rôties, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce truffée

Baba au vieux rhum, mousse vanille, tartare de banane et mangue

Entremet abricot passion, pain de gênes pistache et mousse ivoire

Poire pochée façon Belle Hélène et glace noix de pécan

Dôme chocolat Biskélia, cœur praliné, dacquoise noisette

Fines Feuilles croustillantes, crème diplomate vanille, ananas caramélisés

Assiette de Fromage de chez «Fromages et Terroirs»

Palette gourmande (Assortiment de desserts) (Supp 3€)