

# Bistrot DÉCOUVERTE

RESTAURANT - CAVE À VIN

## Nos suggestions

### À PARTAGER OU PAS !

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| . Saucisson artisanal Lyonnais       | 8,50€  |
| . Brie de Meaux aux truffes «Maison» | 14,50€ |
| . Caviar Français Baeri 10gr         | 21,50€ |
| . 6 Huîtres Gillardeau N°3           | 13€    |

### LES ENTRÉES

- |  |     |
|--|-----|
| . Oeuf Mimosa Bio revisité aux truffes                 | 14€ |
| . Escargots des Alpilles en persillade.                | 16€ |
| . Saumon Fumé artisanal d'Ecosse et beurre truffé      | 17€ |
| . Fois gras de canard mi-cuit chutney poires balsmique | 23€ |

### LES PLATS

- |   |     |
|---|-----|
| . Salade Cesar du Bistrot au poulet pané et oeufs bio                 | 18€ |
| . Tartare de boeuf Charolais au couteau et avocats                    | 23€ |
| . Porc fermier confit 3 heures au cidre et miel                       | 24€ |
| . Burger du Bistrot, pain Bio, steak de l'Aubrac                      | 24€ |
| . Salade de homard, vinaigrette acidulée                              | 24€ |
| . Blanquette de poisson frais de la criée, gambas, revisité au safran | 25€ |
| . Camembert aux truffes, pané maison, pommes de terre rôties          | 26€ |
| . Tarte tatin aux St Jacques fraîches et poireaux                     | 27€ |
| . Pâtes aux truffes noires «Tuber Melanosporum»                       | 29€ |
| . filet de boeuf façon tournedos Rossini sauce Madère                 | 30€ |

