

# CARTE

## Bistrot



### ENTRÉES

**Œuf frit, crème au foin et poudre de Nori** ..... 10 €  
Mollet, pané à l'anglaise et frit

**Tartare de Boeuf** ..... 14 €  
Tartare de filet de bœuf, crème à l'oignon, jaune d'œuf confit et salade d'herbes

**Os à moëlle gratiné et ses mouillettes** ..... 16 €

**Ceviche de Sébaste** ..... 16 €  
Marinade yuzu, mandarine et grenade

**Escargots « de ma grand-mère »** x6 ..... 9 €  
Escargots bio de la Drôme Beurre persillé, croustons grillés au beurre clarifié x12 ..... 18 €

**Salade Terre & Mer** ..... 23 €  
Gravlax de magret de canard, crevettes marinées, ravioles froides et pickles de graines de moutarde

### PLATS

**Ravioles pochées « Mère Maury »** ..... 15 €

**Rognons entier** ..... 20 €  
Sauce madère

**Merlu cacao et salsifis en salade** ..... 22 €  
Salsifis marinés et cuits, sauce au Kombu

**Andouillette Bobosse gratinée** ..... 22 €  
Sauce moutarde à l'ancienne et ses pickles

**Travers de cochon fumé au foin** ..... 22 €  
Jus réduit au marc de café

**Tartare de bœuf au couteau** ..... 25 €  
Jaune d'œuf confit, condiments "Guacakiwi, crème d'oignon et ses pommes de terre sautées

**Risotto crémeux à l'ail noir et Saint jacques** ..... 26 €  
Bisque et huile de menthe

**Ris de veau aux langoustines** ..... 27 €  
Sauce Nantua

**Filet de bœuf grillé** ..... 30 €  
Sauce au poivre vert

### DESSERTS

**Cervelle de Canuts** ..... 7 €

**Poire pochée vanille** ..... 8 €  
Ganache choco et génoise vanille

**Mille feuilles choco et potimarron** ..... 8 €  
Ganache montée au potimarron et en marmelade

**Brioche perdue** ..... 8 €  
Crème montée Mascarpone, noisettes caramélisées

**Café gourmand** ..... 10 €

**Assiette de fromages secs** ..... 10 €

