



LE BISTROT
LA SCENE PAR STEPHANIE LE QUELLEC

Débuter...

- Lomo Iberique 18€
Pâté-croute DLQ cochon et foie gras 19€
Noix de Saint jacques à cru, marinées à l'huile d'argan et citron 24€
Betterave rôtie au poivre vert, fines feuilles de mâche 16€
Œuf cocotte gratiné aux champignons, muscade 18€

Plats

- Noix de Coquille Saint-Jacques snackées, lentilles truffées, nage mousseuse des bardes 45€
Dos de cabillaud vapeur, beurre blanc miso, épinards 32€
Contre filet maturé « Noire de Baltique », Trois poivres, Pommes paille 49€
Poule au pot, sauce crémeuse, petits légumes, riz 32€

Desserts

- Comté affiné, mesclun 14€
Paris-Brest MAM 16€
Riz au lait, caramel et riz soufflé croustillant 16€

Vins & Boissons

- Charles Heidsieck - Brut Réserve 120€/23€ 75cl/12cl
Touraine « Les Roses du Clos » - X.Frissant 2019 60€/13€
Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020 65€/13€
Coca-cola(33cl), Orangina(25cl) 6€
Expresso, décaféiné 5€

MENU DE LA SEMAINE

Menu 49€

Entrée | Plat | Dessert 17€ | 27€ | 13€

Velouté de butternut,
crème fumée au foin, croûtons

Quenelle de bar,
sauce Nantua, riz blanc

-

Fines tranches d'ananas au citron vert,
glace vanille

