



LE BISTROT LA SCENE PAR STEPHANIE LE QUELLEC

Débuter...

- Lomo Iberique 18€
Pâté-croute DLQ cochon et foie gras 19€
Tartines de truffe noire, beurre ½ sel, pain de campagne 28€
Œufs mayo 12€
Avec râpée de truffe noire supp 8€
Terrine de foie gras au naturel, brioche toastée 22€
Fines tranches de bar à cru et radis, huile d'olive, coriandre 22€

Plats

- Saucisse de canard maison, pomme purée bien beurrée 26€
Avec une râpée de truffe noire supp 12€
Pot au feu de paleron et plat de côte, os à moelle, légumes 29€
Avec une râpée de truffe noire supp 12€
Contre-filet « Noire de Baltique » mûré, trois poivres, pommes frites 49€
Saumon à l'oseille, pousses d'épinards 30€
Supp 5grs de caviar Oscietre supp 15€
Noix de St-Jacques à l'unilatéral, tombée de poireaux, cerfeuil 36€
Avec une râpée de truffe noire supp 12€

Desserts

- Comté affiné, mesclun 14€
Galette des rois frangipane (la part) 14€
Gâteau moelleux au chocolat, glace noisette 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 chaud Dubarry
Huile d'argan
-
Poulet rôti
Pomme purée, jus de déglacage
-
Belle île flottante
Popcorn caramélisé

