

LEBISTROT 270



© JORDAN FAVIN

LEBISTROT 270

L'Équipe du Bistrot 270 vous propose une cuisine de saison,
confectionnée à partir de produits frais
sélectionnés auprès de producteurs passionnés.



LEBISTROT 270

- MENU BISTROT - 39

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 33

Entrées

Quenelle de saumon

Beurre blanc aux œufs de hareng fumé, chips de riz

Poireaux viennois

Poireaux servis tièdes, viennoise croustillante, sauce maltaise légère



Plats

Retour de pêche au sautoir

Jus d'oignons grillés au vinaigre de Xérès,
mousse de pomme de terre au thym

Le cochon d'Ardèche

Filet en cuisson douce, nappé d'un jus concentré,
endive braisée à l'orange, crémeux de carottes



Desserts

Poire pochée

Poire pochée dans un sirop de caramel et son cœur vanille

Dessert du moment

Plateau de fromages

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
Carte des allergènes disponible sur demande.

Tous nos produits sont issus de l'agriculture raisonnée et sélectionnés auprès de producteurs locaux.

LEBISTROT 270

- MENU TRUFFES - 85

MENU EN 5 TEMPS

Le temps d'une saison,
le Bistrot 270 célèbre la truffe noire du Tricastin
(Tuber melanosporum),
joyau de notre terroir.

Menu évolutif au fil de la saison.

Uniquement sur réservation

- SUGGESTIONS DU CHEF -

Le chef compose au jour le jour des assiettes uniques
inspirées par les meilleurs produits de saison.

Charcuteries • Viandes maturées • Poissons
Légumes du potager • Fromages • Desserts



Suggestions du Chef

RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS INSCRITES À LA CRAIE SUR L'ARDOISE

Prix variables selon arrivage

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
Carte des allergènes disponible sur demande.

Tous nos produits sont issus de l'agriculture raisonnée et sélectionnés auprès de producteurs locaux.