



LEBISTROT270

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



SUGGESTIONS DU *Chef*

Retrouvez nos suggestions inscrites à la craie sur l'ardoise

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

Prix variables selon arrivage



MENU *Bistrot*

Entrée + Plat + Dessert : 39
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 33
Plateau de fromages : 14

Servi du lundi midi au samedi soir

Entrées

Tomates du potager, burrata & olives noires de Nyons 
Cassiolette de moules de Méditerranée au curry breton
Feuilleté d'escargots de la Drôme persillés, épinards à l'ail



Plats

Risotto d'épeautre aux courgettes, jeune picodon & tomates confites 
Pavé de thon snacké, piperade de poivrons & touche de fenouil
Jarret de veau de la Drôme en cocotte, carottes du jardin au miel



Desserts

Croustillant de chocolat noisette
Coupe glacée du moment
Dessert du moment
Plateau de fromages

MENU 270

58

Menu en 5 temps
Plateau de fromages à la carte : 14

Servi tous les soirs ainsi que le samedi midi et soir

Trio de pièces apéritives



Entrée

Pavé de truite d'Ardèche à l'oseille, maïs doux



Plat

Tournedos Rossini, purée de pommes de terre, sauce Touriga



Dessert

Déclinaison d'abricots



Trio de mignardises