

LEBISTROT 270

- MENU 270 -

55€

Amuse-bouche



Maquereau « retour de voyage »
de la rilette à l'escabèche, condiment raifort

Foie gras du Domaine de Limagnes
cuit en feuilles de figuier, poivre noir de Sarawak

Raviole de picodon à la truffe d'été



OEuf bio de la ferme des Plantas
frit, sur une ratatouille du jardin, émulsion harissa

Filet de loup juste saisi
risotto d'épeautre, sauce vin blanc « Promenade »

Côte double de cochon au sautoir
pommes de terre Délicatesse, condiment moutarde-cornichons



Chou caramel, glace vanille
Comme un gaspacho de pêche à la verveine
Chocolat et framboise

Entrée/plat ou plat/dessert 43€

Des produits d'exception sublimes avec simplicité pour une expérience gustative authentique.

Prix nets hors boissons
Tous nos produits sont issus de l'agriculture raisonnée et sélectionnés auprès de producteurs locaux

LEBISTROT 270

- MENU BISTROT -

39€

Entrées

Dans l'esprit d'un farci
tomate du jardin marinée au thym frais

Paleron de boeuf ardéchois
vinaigrette aux oeufs



Plats

Filet de poisson du jour à la tomate et au fenouil
jus de poisson tomaté au poivre long de Java

Filet de pintade grillé sur des haricots blancs
cuisson moussée à la verveine du jardin, pain frit



Desserts

Clafoutis
cerise et pistache
Pâtisserie du moment

Entrée/plat ou plat/dessert 33€

Des produits d'exception sublimes avec simplicité pour une expérience gustative authentique.

Prix nets hors boissons
Tous nos produits sont issus de l'agriculture raisonnée et sélectionnés auprès de producteurs locaux