

Le Bistrionome

LES PRELUDES

.....

Foie gras de canard poêlé, pommes poires Déglacé au vinaigre de framboise.	15 €
Soupe Valérie Giscard d'Estaing	18 €
Raviole de poisson, crème citronnée	12 €

LA MER

.....

Médailon de lotte, filet de rouget, Nouille Chinoise cacahuète, bouillon Thaï	22€
Fricassée de maigre, langouste, raviole de crabe, Julienne de légumes	24 €

Le Bistrionome

LA TERRE

.....

Pièce de veau tranchée dans l'entrecôte, cuisson rosée 22 €
Légumes glacés, patate douce

Ballotine de volaille aux éclats de marron 20 €
Sauce crème aux queues d'écrevisses, Légumes glacés.

Suggestion Viande rouge

.....

Onglet de bœuf 20 €
Légumes de saison, frites maison

VEGETARIEN

.....

Assiette du Jardin de Christophe - cuisinée minute 13 €

Assiette de légumes de saison et son œuf poché 15€

Assiette de légumes de saison et poisson de la criée 22€

Le Bistronome

MENU Bistronome 37€

Votre privilège sur ce menu est une remise de 20%

Aujourd'hui

Votre menu Bistronome est à 29€

.....

Amuse-bouche du moment

Raviole de poisson, crème citron

Ballotine de volaille aux éclats de marron

Sauce crème aux queues d'écrevisses, légumes glacés

Mille feuille chocolat

Le Bistronome

LES DOUCEURS

.....

LES CLASSIQUES DU MOMENT

Choisissez parmi notre assortiment de douceurs

Irish Coffee	9€
Café Alsacien	9€
Café Gourmand	7€
Baba au rhum	7€
Mille-feuille chocolat	7€
Dampfnüdle pommes, poires au sirop	7€

LES INCONTOURNABLES

Crème Brulée Maison	6 €
Tarte Maison aux fruits de saison	6 €

Le Bistronome