

Le Bistro

# MENU

*Saint Sylvestre*

*Une coupe de champagne sera servie à l'apéritif  
A glass of champagne will be served as an aperitif*

Langoustine, courge butternut au Ras el Hanout,  
émulsion de langoustine

*Langoustine, butternut squash with Ras el Hanout,  
langoustine emulsion*

Noix de Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc en  
tartelette, pomme granny-smith, thé Matcha

*Scallops from the Bay of Saint Brieuc in a tartlet,  
granny smith apple, Matcha tea*

Blanc de turbot,  
coquillages, caviar royal Daurenki, poireaux rôtis au soja

*Turbot fillet, shellfish, Daurenki royal caviar,  
roasted leeks with soy sauce*

Cœur de filet bœuf façon Rossini,  
millefeuille de pomme de terre truffé, betterave, noisettes

*Rossini style fillet of beef, truffled potato millefeuille,  
beetroot, hazelnuts.*

Poire Gianduja,  
glace chocolat, tuile grué

*Gianduja pear, chocolate ice cream, grué biscuit*

Mignardises

*Sweets*

190 CHF