



BISTROT SAINT-JEAN

Entrées

Boudin Noir & Boudin Blanc de Gambas Snackés, salade aux trois quinoas, vinaigrette noix de coco	17 €
Foie Gras au Torchon, chutney de rhubarbe, brioche, salade de saison	21 €
Assiette d'Huîtres (6 pièces)	21 €
Planche de Charcuterie	14 €

Plats

Tartare de Bœuf, coupé au couteau, pommes Pont Neuf, sucrine braisée	21 €
Côte de Veau, rôtie, embeurrée de chou vert, chips de panais	27 €
Poisson du Moment, étuvée de légumes, sauce vierge piquillos	22 €
Pâté de Pommes de Terre du Château, champignons et magret séché, sa salade de saison	18 €

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.



BISTROT SAINT-JEAN

Fromages

Assiette de Fromages de la Région 8 €

Desserts

Glaces & Sorbets Maison 7 €

Dessert Maison 8 €

Menu 32 €

Œuf Parfait,
asperges blanches en trois façons :
crème, panées et poêlées, confiture d'algues Nori

ou

Royale de Foie Gras,
velouté de petits pois, noisettes torréfiées et jambon frit



Cabillaud en Croûte d'Herbes,
étuvée de légumes, sauce Maltaise

ou

Suprême de Pintade,
chou pak choi poêlé au piment d'Espelette,
mouseline de lentilles Corail



Assiette de Fromages de la Région

ou

Dessert Maison au Choix

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.