



BISTROT SAINT-JEAN

Entrées

Black Pudding & White Pudding of pan-seared Prawns, three quinoa salad, coconut dressing	17 €
Foie Gras, rhubarb chutney, brioche, seasonal salad	21 €
Oyster Plate (6 pieces)	18 €
Delicatessen Board	14 €

Plats

Beef Tartare, hand-cut, "Pont Neuf" potatoes, braised sucrine salad	21 €
Veal Chop, roasted, buttered cabbage, parsnip crisps	27 €
Fish of the Day, stewed vegetables, piquillos vierge sauce	22 €
Chateau's Potato Pate, mushrooms and dried duck breast, seasonal salad	18 €

Fromages

Local Cheeses Plate	8 €
---------------------	-----



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

Desserts

Home-Made Ice-Creams & Sorbets

7 €

Home-Made Dessert

8 €

Menu 32 €

Half-Cooked Grondin Red Mullet,
light cauliflower foam
Squid ink crackers

or

Royale-Style Foie Gras,
pea veloute, roast hazelnuts, fried ham



Black Seabream,
carmanoli risotto, Artichokes and confits tomatoes, herbs emulsion

or

Pork breasts with sweet spices cooked 30 hours,
corn muslin and roast fennel



Local Cheeses Plate

or

Home-Made Dessert of your Choice

MENU DU JOUR

19 € (entrée + plat ou plat + dessert)

25 € (entrée + plat + dessert) par personne, hors boisson

SUNDAY Brunch (from 11 o'clock)

55 € par personne

**The bistrot is open for lunch monday to Friday (12h15 -14h30),
sunday and monday for dinner (19h15 -22h00).**



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.