



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)	18 €
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 €

Fromages

Assiette de Fromages de la Région	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

Glaces & Sorbets Maison	7 €
Dessert Maison	8 €

Menu 32 €

Mi-Cuit de Rouget Grondin,
Mousse légère de Choux Fleur Combawa,
Tuile à l'encre de seiche

ou

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



Dorade Grise de pêche,
Risotto Carmanoli, Artichauts et tomates confites, émulsion d'herbes

ou

Poitrine de Cochon aux épices douces Confitée 30 heures,
Mousseline de maïs et fenouil rôti



Assiette de Fromages de la Région

ou

Dessert Maison au Choix

MENU DU JOUR

19 € (entrée + plat ou plat + dessert)

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

BRUNCH DU DIMANCHE à partir de 11h

55 € par personne

**Restaurant ouvert les midis du lundi au vendredi (12h15 à 14h30)
le dimanche et lundi soir (19h15 à 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.