



## 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.