Les 3 Lieux

laNuit laTable leBistrot

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

MICHELIN 2023

Nos Entrées

Tartare de filet de bœuf Salers, jaune d'œuf confit et melba de pain **20€**

OU

Poulpe de roche, vierge de légumes, tomate confite et piment d'Espelette **19€**

OU

Homard bleu, pêche, verveine et bleu des Causses **22€**

(supplément de 3€ sur la demi-pension)

Nos Plats

Turbôt rôti, poireaux, homardine, condiment de grenade, radis et combawa **36€**

OU

Cœur de ris de veau, patates douces, champignons, noisettes et jus ***36€***

OU

Paleron de bœuf Black Angus, légumes de printemps, ail des ours et jus ***34€***

Nos fromages

De 2 à 5 fromages à choisir sur le chariot **6€ à 15€**

Nos Desserts

Dessert à choisir en début de repas

Chocolat Legato, fleur de sel et glace confiture de lait ***14€***

OU

Barre glacée, cacahuettes, caramel et nougat **13€**

OU

Crémet d'Anjou, fraise, basilic thaï et poivre de timut ***12€***

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez, s'il vous plait, en informer le personnel de salle avant de passer votre commande. Merci

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut