LE BISTROT 270

Menu de Pâques

Servi au déjeuner du lundi 1er avril 2024

Amuse bouche

Tartare de truite d'Ardèche, mousse de chou-fleur au sel fumé, quelques pousses

Asperges vertes, œuf bio coulant et roquette
Crumble à la tomme du Vercors

Selle d'agneau cuite au beurre, légumes primeurs
Ail noir et jus réduit

Le pré-dessert d'Alexis

Le chocolat noir de Pâques, menthe fraîche

72.00€

PÂQUES

Comme première touche
Notre déclinaison de pièces apéritives

Pour ouvrir le bal, le champignon roi en cette saison
Navet fanes / Morillons / Noix de Grenoble / Sarawak Noir

Une recette zéro déchet
Asperges vertes / Kumbo Breton / Tanaisie / Baies des Cîmes

De l'or rouge à l'or noir
Retour de Criée du Grau du Roi / Caviar / Safran d'ici / Baies rose

Une touche printanière
Ris de veau / Cardons / Radis roses / Ail des ours / Vert salé

Un élevage Ardéchois
Selle d'agneau / Seiche / Riz rouge / Voastiperifery noir

Un grand cru à 80% de Cacao
Chocolat / Tanaisie / Sarawak noir

La dernière touche de goût, les mignardises

146.00€

Accord mets & vins à 80.00€

Menu servi le dimanche 31 mars 2024 au déjeuner et au dîner,
et le lundi 1 avril au déjeuner.