



MENU ETE 2023

Entrées Starters

Tartare de thon, tomate ananas & tête de moine, fraises parfumées à la verveine et roquette

Tuna tartare, pineapple tomato & tête de moine, strawberries flavored with verbena and arugula

16€

Terrine de foie gras de canard, aspic de pêche au muscat, caramel de Banyuls et crumble au beurre à l'oignon de Roscoff

Duck foie gras, muscat peach aspic, banyuls caramel and Roscoff onion butter crumble

18€

Raviole ouverte de langoustine et épinards, cassolette de petits pois, fèves et artichauts

Ravioli of langoustine and spinach, cassolette of peas, broad beans and artichokes

18€

Salade de homard breton, fruit de la passion à l'huile vanillée, légumes primeurs et jambon noir de Bigorre

Breton lobster salad, passion fruit with vanilla oil, early vegetables and Bigorre black ham

28€

Ardoise de charcuteries et fromages de Jean-Yves Bordier

Plate with different hams and Bordier cheeses

23 €



Plats Main course

Cabillaud et encornet poêlés au beurre piment d'Espelette, petits pois et crème de brocolis aux amandes

Pan-fried cod and squid with Espelette pepper butter, peas and broccoli cream with almonds

24€

Filet de Saint Pierre à la plancha, petits légumes farcis

Grilled John Dory fillet, stuffed vegetables

30€

Barbue au palourdes et couteaux, beurre aux algues, mille-feuilles de daïkon et sarrazin & pied de cochon

Turbot with clams and razor clams, seaweed butter, daikon and buckweat mille-feuilles & pig's trotters

26€

Pigeonneau au cassis, risotto d'épeautre au parmesan, pastilla de bœuf au curry

Squab with blackcurrant, spelled risotto with parmesan, pastilla curry bœuf

28€

Ris de veau rôti au beurre framboise, caviar de courgette à la menthe

Veal sweatbreads roasted with raspberry butter, zucchini caviar with mint

38 €

Déclinaison de l'agneau de pré-salé, grenailles confites au beurre au piment d'Espelette, caviar d'aubergine

'Mont St Michel' lamb, potatoes with espelette pepper butter, eggplant

39 €



Desserts Desserts

Assiette de fromages affinés dans nos caves

Plate of cave-aged cheeses

14€

Pavlova de fruits rouges au caramel muscovado, chantilly vanille, tempura de feuille de sauge & sorbet tomate basilic

Red fruit pavlova with muscovado caramel, vanilla whipped cream, sage leaf tempura & tomato basil sorbet

14€

Soufflé au cacao et griottines, glace à la bière cerise

Chocolate and morello cherry soufflé, cherry beer ice cream

14€

Rhubarbe confite, blanc manger aux amandes, crumble au beurre vanille, sorbet fromage blanc

Candied rhubarb, blanc manger with almonds, vanilla butter crumble, cottage cheese sorbet

14€

Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile, glace au beurre à l'huile d'olive citronnée

Paris-Brest cake with Sicile pistachio, olive oil and lemon butter ice cream

14 €

**L'équipe du Bistro « Autour du Beurre » et la Maison BORDIER vous souhaitent
un bon appétit !**

Prix nets et service compris.

Carte réalisée par Steve Delamaire



MENU HOMARD

62 €/pers.

Entrepince au beurre sarrazin, chutney de mangue

Between claw with buckweat butter & mango chutney

Tête au beurre au piment d'Espelette, épinards et crème de corail

Head with Espelette pepper butter, spinach & coral cream

Pince au beurre framboise, artichaut et asperge verte

Claw with raspberry butter, artichoke & green asparagus

Queue au beurre vanille et maïs, cassiolette de petits pois

Tail with vanilla butter and corn, cassiolette of peas

L'équipe du Bistro « Autour du Beurre » et la Maison BORDIER vous souhaitent
un bon appétit !

Prix nets et service compris.

Carte réalisée par Steve Delamaire