



MENU AUTOMNE HIVER 2023

Entrées Starters

Caille confite, crémeux aux noix et cèpes, déclinaison de betteraves et billes de poire.

Quail confit, walnut and porcini cream, beetroot and pear marbles.

16€

Coquille Saint Jacques au sésame noir, velouté Dubarry au beurre vanille de Madagascar, Beaufort & noisettes.

Scallops with black sesame, cauliflower soup with vanilla butter, Beaufort cheese and hazelnut

17€

Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignon et figues, mille-feuilles de pommes.

Duck foie gras, onion and fig chutney, apple mille-feuilles.

18€

Tartare de langoustine et salicornes, bavarois de carotte, espuma de pomelos au Campari.

Langoustine and samphire tartar, carrot cake, pomelo espuma with Campari.

18€

Ardoise de charcuteries et fromages de la Maison Bordier

Plate with different hams and Bordier cheeses

23 €



Plats Main course

Cabillaud aux amandes, oignons de Roscoff et moules de Bouchots, crème de brocolis à l'orgeat.

Cod with almonds, Roscoff onion and Bouchot mussels, broccoli cream with orgeat. **24€**

Colvert au caramel d'épices, potimarron rôti, coing et châtaignes.

Mallard with spiced caramel, roasted pumpkin, quince and chestnut. **26€**

Lotte et Coco de Paimpol au beurre sel fumé, consommé de boeuf aux légumes d'antan.

Monkfish and Paimpol coconut with smoked salt butter, beef sauce with vegetables. **28€**

Bar rôti et jus de volaille au café Corsaire, poêlée de girolles et navet, crème de panais.

Roasted sea bass and poultry jus with coffee, pan-fried mushrooms and turnip, parsnip cream. **30 €**

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€

Tartelette aux noix, caramel beurre salé, poires rôties et trompettes d'abondance, sorbet vin chaud.

Walnut pie, salted butter caramel, roasted pears and trumpet of plenty, mulled wine sorbet.

14€

Le Parfait marrons au rhum et mandarines, sablé à la fleur de sel.

Chestnut perfect with rum and mandarins, shortbread with fleur de sel.

14€

Crèmeux au chocolat Jivara, caramel et cacahuètes, sorbet au kiwi.

Chocolate cake, caramel and peanut, kiwi 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 SAINT JACQUES

56 €/pers.

Carpaccio à la mandarine et citron vert,
éclats de chocolat blanc Opalys.

Carpaccio with mandarin and lime, with chocolate chips

Rôtie en coquille, champagne et salicorne, beurre aux algues.

Roast in a shell, champagne and samphire, seaweed butter

Boudin de St Jacques, embeurrée de poireaux,
velouté de homard et langoustines.

Scallops pudding, leeks and lobster and langoustine soup.

Poêlée, oignons de Roscoff et cèpes, purée de châtaignes.

Pan-fried, Roscoff onion and porcini mushrooms, chestnut.

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