



## MENU HIVER 2024

### Entrées Starters

Escargots en habit vert, beurre à l'ail des ours, mousse de lait au bouillon de santé.

*Snails with wild garlic butter.*

**18€**

Rouget barbet grillé, Garbure aux citrons confits, tartine toastée à l'aioli au beurre piment d'Espelette.

*Grilled red mullet, Garbure whith candied lime, toast with Espelette pepper butter aioli*

**18€**

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

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

**18€**

Coquille Saint Jacques rôties au canard fumé, déclinaison de rutabaga et salsifi, émulsion de jus de cèpes au beurre à l'huile d'olive citronnée.

*Roasted scallops with smoked duck, rutabaga and salsify, cep jus with lemon olive oil butter.*

**18€**

Ardoise de charcuteries et fromages de la Maison Bordier

*Plate with different hams and Bordier cheeses*

**23 €**



## Plats Main course

Lieu jaune, butternuts et gnocchis de pomme de terre, jus de volaille aux olives.

*Pollack, butternut and potato gnocchi, poultry jus with olives*

**24€**

Barbue à la plancha, cassolette de carottes au curry vert et lait de coco, crème de brocolis aux amandes.

*Turbot à la plancha, carrot cassolette with green curry and coconut milk, broccoli cream with almonds.*

**28€**

Filet de sole meunière juste cuit au sarrazin, panais et pommes fruits aux cacahuètes grillées.

*Sole fillet just cooked with buckwheat, parsnips and apple fruit with roasted peanuts.*

**32€**

Cochon de lait à l'orange et épices pain d'épices, chartreuse de carotte à l'embeurrée de choux, beurre au sel fumé et chips de topinambours.

*Suckling pig with orange and four spices, carrot chartreuse with cabbage, smoked sat butter, Jerusalem artichoke chip.*

**26€**

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*

**15€**

Vacherin au citron vert, sorbet menthe, fenouil et gingembre confit.

*Vacherin with lime, mint sorbet, fennel and candied ginger.*

**15€**

Crêpes soufflées à la mandarine impériale, sorbet au miel de sarrazin.

*Imperial mandarin soufflé pancakes, buckwheat honey sorbet.*

**15€**

Marquise au chocolat Guanaja, sablé Breton au beurre de cacahuète, sorbet au thé Earl Grey.

*Guanaja chocolate marquise, Breton peanut butter shortbread, Earl Grey tea sorbet*

**15€**

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

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

**15€**

**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

Scallops menu

**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.

*Roasted in a shell, Champagne and samphire, seaweed butter*

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

*Scallops pudding, leeks, 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