



Entrées Starters

Asperges blanches rôties au beurre sarrazin, œuf toqué et andouille de Guémené

Roasted white asparagus with buckwheat butter, egg and Guémené andouille

16€

Terrine de foie gras de canard, crumble au beurre vanille et marmelade de figue

Duck foie gras, vanilla butter crumble, fig marmalade

18€

Galet de pomme de terre au crémeux de Bourgogne à la truffe, salade de légumes printaniers

Potato galet with crémeux de Bourgogne à la truffe, spring vegetable salad

16€

Langoustines des côtes Bretonnes, artichaut et shitakés à la pistache, émulsion coco-citron vert, beurre au chocolat

Langoustines, artichoke and shitakés with pistachio, coconut-lime emulsion, chocolate butter

18€

Ardoise de charcuteries et fromages de Jean-Yves Bordier

Plate with different hams and Bordier cheeses

25€



Plats Main course

Daurade royale, asperges vertes et pied de porc au lard fumé

Sea bream, green asparagus and pork trotters with smoked bacon

26€

Saint Pierre aux petits pois dit « à la française », caviar de courgette à la menthe

John Dory with French peas, zucchini caviar with mint

30€

Lotte aux morilles, canneloni de poivrons au confit de champignon, côte de blette au beurre ail des ours

Monkfish with morel mushrooms, bell pepper canneloni with mushroom confit, chard with wild garlic butter

28€

Aiguillette de canard de Challans au caramel d'épices, épinard et oignon de Roscoff au beurre à l'oignon de Roscoff, brochette de romarin et navets nouveaux

Aiguillette of Challans duck with spiced caramel, spinach and Roscoff onions with Roscoff onion butter, rosemary and turnip brochette

32€

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

41€



Desserts Desserts

Assiette de fromages affinés dans nos caves

Plate of cave-aged cheeses

18€

Succès à la rhubarbe confite et amandes, sorbet cassis

Rhubarb and almond confit, blackcurrant sorbet

15€

Croquant de fraises-verveine, mascarpone et glace carambar

Strawberry-verbena crunch, mascarpone and carambar ice cream

15€

Entremet au chocolat, citron confit et estragon, sorbet passion

Chocolate, lemon confit and tarragon entremet, passion fruit sorbet

15€

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

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



Déclinaison de langoustines au Beurre Bordier 59 €/pers.

Velouté de langoustines rôties, crème de céleri et pomme,
beurre au chocolat

Velouté of roasted langoustines, cream of celery and apple, chocolate butter

Tartare de langoustines aux fraises à l'huile de sésame grillée,
crackers au beurre sarrazin

*Langoustine tartar with strawberries and toasted sesame oil, crackers with
buckwheat butter*

Beignets de langoustines, cassolette de petits pois au beurre à
l'oignon de Roscoff

Scampi fritters, pea cassolette with Roscoff onion butter

Brochette de langoustines au citron confit et romarin, épinard au
beurre yuzu, jus de volaille

*Skewer of langoustines with lemon confit and rosemary, spinach with yuzu butter,
poultry jus*

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