



Entrées Starters

Tomate ancienne aux câpres de Sicile, sauce oseille, crème glacée à la moutarde
Old-fashioned tomato with Sicilian capers, sorrel sauce, mustard ice cream

16€

Terrine de foie gras de canard, crumble au beurre vanille et chutney d'oignons de Roscoff

Duck liver terrine, vanilla butter crumble, Roscoff onion chutney

18€

Langoustines des côtes Bretonnes, artichauts 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

Delicatessen and Cheeses from J-Y Bordier

25€

Salade de Homard bleu et petits légumes, vinaigrette miel sarrasin et romarin

Blue lobster and vegetable salad with honey, buckwheat and rosemary vinaigrette

32€



Plats Main course

Cabillaud au beurre aux algues, cassolette de coques et épinards, Andouille de Guéméné

Cod cooked with seaweed butter, shells and spinach cassolette, Andouille sausage

24€

Saint Pierre rôti à la plancha, caviar d'aubergine et poivron confit au curry, rissole d'anchois et basilic aux olives

John Dory roasted, eggplant caviar and bell pepper confit with curry, anchovy and basil rissole with olives

30€

Ris de Veau au beurre Sarrasin et gambas, poireaux et citron confit à la menthe

Veal sweetbreads with buckwheat butter and prawns, leeks and lemon confit with mint

36€

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

Chariot de fromages affinés dans nos caves

Cart of cave-aged cheeses

18€

Cannelloni de chocolat Jivara au thé bergamote, framboises et pêche blanche, sorbet menthe, citronné

Jivara chocolate cannelloni with raspberry bergamot tea and white peach, lemon mint sorbet

15€

Sablé petit beurre à la rhubarbe confite, opaline de mûre et chantilly à la mascarpone, glace snickers

Buttery shortbread with rhubarb confit, blackberry opaline and mascarpone chantilly, ice cream sneakers

15€

La rencontre entre la fraise et la tomate au poivre vert, sorbet concombre et basilic

Strawberry and tomato meet with green pepper, cucumber and basil 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 Homard au beurre Bordier

62 €/pers.

Entre-pince au beurre aux algues, artichauts, algues et Andouille de Guéméné
Interpince with seaweed butter, artichokes, seaweed and Guéméné Andouille

La tête de Homard au beurre piment d'Espelette, confit de champignons et
sauce corail
Lobster head with Espelette pepper butter, mushroom confit and coral sauce

La pince rôtie au beurre chocolat, framboise et poireau
Roasted tongs with chocolate butter, raspberry and leek

La queue de Homard au beurre vanille de Madagascar, petits pois et velouté de
Maïs
Lobster tail with Madagascar vanilla butter, peas and corn velouté

**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