



## Entrées Starters

Raviole aux cèpes, potimarron et feuilles d'épinards, bouillon au beurre Bordier à la Truffe et pomme paille

*Porcini mushroom, pumpkin and spinach raviole, Bordier truffle butter and potato straw broth*

**16€**

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et oignons de Roscoff

*Duck foie gras terrine with fig and Roscoff onions chutney*

**18€**

Coquilles St-Jacques rôties au beurre Bordier à la Vanille de Madagascar, velouté de choux fleurs et popcorn, purée de panais

*Roasted scallop with Madagascar vanilla Bordier butter, cauliflower and popcorn velouté, parsnip puree*

**18€**

Ardoise de charcuteries et fromages de Jean-Yves Bordier

*Jean-Yves Bordier's selection of charcuterie and cheeses*

**25€**

Cassolette de filet de rouget barbet et coquillages, beurre Bordier aux algues, émulsion au lait de coco

*Casserole of red mullet fillets and shellfish, Bordier seaweed butter, coconut milk emulsion*

**16€**



## Plats Main course

Bar aux châtaignes, et potimarron et feuilles d'épinards, beurre Bordier à l'oignon de Roscoff, pâtes Zita au jus de volaille au réglisse

*Seabass with chestnuts, pumpkin and spinach, Roscoff onions Bordier Butter, Zita pasta with poultry juice and liquorice*

**30€**

Médailon de lotte, velouté d'étrilles, crème de brocolis aux amandes, poireaux et panais au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée

*Monkfish medallion, prawn velouté, broccoli and almond cream, leeks and parsnips in lemon olive oil Bordier butter*

**26€**

Tournedos de Cerf aux airelles, embeurrée de choux rouge et coing

*Venison tournedos with cranberries, salty butter with red cabbage and quince*

**28€**

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€**

Croquant noisette à la crème de marron au rhum, poire rôtie au beurre Bordier à la vanille, carotte confite

*Hazelnut crisp with chestnut and rum custard, roasted pear with vanilla Bordier butter, candied carrot*

**15€**

Soufflé au chocolat, madeleine au beurre Bordier au sarrasin, glace chocolat blanc et gingembre

*Chocolate soufflé, madeleine with buckwheat Bordier butter, white chocolate and ginger ice cream*

**15€**

Parfait au café Corsaire, crème de whisky tourbé, sorbet fromage blanc, chutney de mangue

*Corsaire coffee parfait, cream of peated whisky, fromage blanc sorbet, mango chutney*

**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



## Déclinaison de la St-Jacques au beurre Bordier

56 €/pers.

En Carpaccio, crumble au beurre Bordier à la vanille de Madagascar, chutney de mangue et crème d'avocat

*In Carpaccio, crumble with Madagascar vanilla Bordier butter, mango chutney and avocado cream*

Cuite dans sa coquille, beurre Bordier à la truffe, fondue de poireaux et panais

*Cooked in its shell, Bordier truffle butter, leek and parsnip fondue*

Vol au vent de salpicon de St-Jacques, châtaigne et cacahuète au beurre Bordier aux oignons de Roscoff, crème de potimarron

*Vol au vent of scallop salpicon, chestnut and peanut in Roscoff onions Bordier butter, red kuri squash cream*

St-Jacques rôties au beurre Bordier au chocolat, galette de Sarrasin et shitaké, émulsion au lait de coco et curry vert

*Roasted scallops with chocolate Bordier butter, buckwheat and shitake biscuit, coconut milk and green curry emulsion*

**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