



Entrées Starters

Asperges blanches, velouté de feuilles d'Ail des ours, beurre Bordier à l'Ail des ours et Poivre de Kâmpôt, truite fumée. **18€**

White asparagus, wild garlic leaf velouté, wild garlic and Kâmpôt pepper Bordier butter, smoked trout

Morilles, œuf à la neige, andouille de Guéméné rôtie au beurre Bordier Sarrazin. **18€**

Morels, poached egg white, roasted Guéméné andouille with buckwheat Bordier butter

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et oignon de Roscoff, crumble au beurre Bordier à la vanille de Madagascar. **18€**

Duck foie gras terrine with fig and Roscoff onions chutney, vanilla of Madagascar Bordier butter crumble

Langoustines aux amandes, olives vertes et céleri branche, beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée. **18€**

Langoustines with almonds, green olives and celery, lemon olive oil Bordier butter

Ardoise de charcuteries et fromages de Jean-Yves Bordier. **25€**

Jean-Yves Bordier's selection of charcuterie and cheeses



Plats Main course

Cabillaud rôti au beurre Bordier à la Truffe noire du Périgord, asperges vertes, pancetta et pomme Anna. **28€**

Roasted cod with black truffle Bordier butter, green asparagus, pancetta and Anna potatoes.

Déclinaison de l'agneau de pré-salé, grenailles confites au beurre Bordier au piment d'Espelette, caviar d'aubergines. **39€**

Mont St Michel' lamb, potatoes with Espelette pepper Bordier butter, eggplant

Saint-Pierre cuit à la plancha, cassolette de petit pois et jeunes légumes, beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée, émulsion au lait de coco. **32€**

Grilled John Dory, casserole of green peas and young vegetables, lemon olive oil Bordier butter, coconut milk emulsion

Cochon de lait braisé au caramel d'épices, blettes et légumes primeurs au beurre Bordier à l'oignon de Roscoff. **26€**

Braised suckling pig with spiced caramel, chard and spring vegetables with Roscoff onion Bordier butter



Desserts Desserts

- Chariot de fromages affinés dans nos caves, salade de mesclun. **18€**
Cart of cave-aged cheeses
- Vacherin au parfait citron vert et mangue, sorbet menthe. **16€**
Lime and mango vacherin, mint sorbet
- Tartelette aux fraises Gariguettes, mascarpone à la vanille, sorbet au concombre. **16€**
Gariguettes strawberries crispy biscuit, vanilla mascarpone, cucumber sorbet
- Déclinaison autour du chocolat Valrhona : Rose des sables à l'Opalys, Marquise au Guanaja, Sorbet au Jivara lacté. **16€**
Variation around Valrhona chocolate
- Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile, glace au beurre à l'huile d'olive citronnée. **16€**
Paris-Brest cake with Sicily pistachio, lemon olive oil Bordier butter ice cream



Déclinaison de langoustines au beurre Bordier

62 €/pers.

Velouté de langoustines rôties, crème de céleri et pomme, beurre Bordier à la
Truffe noire du Périgord

*Velouté of roasted langoustines, cream of celery and apple,
black truffle Bordier butter*

Tartare de langoustines aux fraises à l'huile de sésame grillée, crumble au
beurre Bordier Sarrazin

*Langoustine tartare with strawberries and toasted sesame oil, buckwheat Bordier
butter crumble*

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

Langoustine fritters, casserole of green peas with Roscoff onion Bordier butter

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

*Langoustine skewer with confit lemon and rosemary, spinach with yuzu Bordier
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 notre Chef Steve Delamaire