BISTRO AUTOUR DU BEURRE

Entrées Starters

Langoustines de nos côtes bretonnes rôties au beurre Bordier Sarrasin, artichauts camus et courgettes aux fruits de la passion, crème de crustacés
Langoustines from our Breton coasts roasted in Sarrasin Bordier Butter, camus artichokes and zucchini with passion fruit, sellfish cream

18€

La collection de petits légumes farcis, dentelle au curcuma
The collection of stuffed vegetables with tumeric lace

18€

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et oignons de Roscoff, crumble au beurre Bordier à la vanille de Madagascar.
Duck foie gras terrine with fig and Roscoff onions chutney, Madagascar vanilla Bordier butter crumble

18€

Salade de homard bleu et légumes primeurs aux framboises, tuile au beurre Bordier au piment d'Espelette
Blue lobster and early vegetables salad with raspberries and Espelette pepper Bordier butter tuile

32€

Ardoise de charcuteries et fromages affinés dans les caves de la Maison Bordier
Selection of charcuterie and matured cheeses in Maison Bordier's cellars

25€

BISTRO AUTOUR DU BEURRE

Plats Main course

Médaillon de lotte et beurre Bordier à la Truffe noire du Périgord, poireaux et céleri-pomme aux cacahuètes, pancetta
Monkfish medallion and Bordier butter with Périgord black truffle, leeks, celery and apple with peanuts, pancetta

28€

Saint-Pierre cuit à la plancha, fenouil confit à l'orange, petits pois et brocolis aux amandes, américaine au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée
Grilled John Dory, fennel confit with orange, peas and broccoli with almonds, American Bordier butter with lemon olive oil

36€

Bar à la cassolette d'artichauts et citrons confits, tomate cocktail au beurre Bordier à l'ail noir.
Sea bass with artichoke and lemon confit cassolette, cocktail tomato with black garlic Bordier butter

32€

Déclinaison de l'agneau de pré-salé, grenailles confites au beurre Bordier au piment d'Espelette, caviar d'aubergine
Mont St Michel' lamb, potatoes with Espelette chilli pepper Bordier butter, eggplant dip

39€

Desserts Desserts

Chariot de fromages affinés dans nos caves
Cart of matured cheeses in Maison Bordier's cellars **18€**

Pêche plate rôtie au beurre Bordier à la Vanille de Madagascar, Traou Mad, jubilée de framboises et fenouil confit à l'huile de basilic, glace à la vanille de Madagascar
Roasted flat peach with Madagascar vanilla Bordier butter, Traou Mad, raspberry jubilee and confit fennel with basil oil, Madagascar vanilla ice cream

16€

Tarte fine au fromage blanc Bordier, rhubarbe confite, sorbet aux myrtilles
Thin tart with Bordier cottage cheese, candied rhubarb, blueberry sorbet

16€

Déclinaison autour du chocolat Valrhona :

- Rose des sables à l'Opalys 30%,
- Marquise au Guanaja 70%,
- Sorbet au Jivara lactée 40%

Variation around Valrhona chocolate

16€

Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile, glace au beurre à l'huile d'olive citronnée
Paris-Brest cake with Sicily pistachio, lemon olive oil Bordier butter ice cream

16€

L'équipe du Bistro « Autour du Beurre » et la Maison BORDIER vous souhaitent un bon appétit !

Déclinaison de homard bleu au beurre Bordier

65 €/pers.

L'entre-pince au beurre Bordier à la truffe noire du Périgord, céleri et cacahuètes
Between claw with Périgord black truffle Bordier butter, celery and peanuts

La tête au beurre Bordier au Piment d'Espelette, épinards,
confit de champignons de Paris et sauce corail
The head with Espelette chilli pepper Bordier butter, spinach, button mushroom confit and coral sauce

La pince au beurre Bordier à la framboise, poireaux et artichaut violet
Claw with raspberry Bordier butter, leeks and purple artichoke

La queue au beurre Bordier à la Vanille de Madagascar, maïs,
cassolette de petit pois
Tail with Madagascar vanilla Bordier butter, corn, pea casserole

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