



Entrées Starters

Foie gras poêlé, crêpe de maïs au beurre Bordier vanille de Madagascar, caramel de Porto au chocolat.

Pan-seared foie gras, corn crêpe with Madagascar vanilla Bordier butter, Port wine and chocolate caramel.

18€

Tatin de cèpes et butternut au beurre Bordier à l'oignon de Roscoff, salade de roquette et noisettes grillées.

Cèpe mushroom and butternut Tatin, with Roscoff onion Bordier butter, arugula salad and toasted hazelnuts.

18€

Filets de rougets barbets grillés, poivrons confits, aioli au beurre Bordier au piment d'Espelette, tempura de fenouil.

Grilled red mullet fillets, candied bell peppers, sweet chilly pepper Bordier butter aioli, fennel tempura.

18€

Coquilles Saint Jacques rôties au beurre Bordier au sarrazin, poireau farci et Ty Gallenn

Roasted scallops with buckwheat Bordier butter, stuffed leeks and Ty Gallenn cheese.

18€

Ardoise de charcuteries et fromages de la Maison Bordier

Maison Bordier's selection of charcuterie and cheeses

25€



Plats Main course

Barbue, endives braisées à l'hydromel, shitakés et poire à la pistache, émulsion au lait de coco au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée.

Brill, braised endives with mead, shiitake mushrooms and pistachio pear, coconut milk emulsion with lemon olive oil Bordier butter.

34€

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 sweet chilly pepper Bordier butter, eggplant

39€

Bar à la pulpe de choux fleur au beurre Bordier au sel fumé, coques et allumettes au lard.

Seabass, cauliflower purée with smoked salt Bordier butter, cockles and bacon matchsticks.

32€

Perdreau façon retour de chasse flambé à l'Armagnac, châtaignes, champignons et noix, beurre Bordier à la truffe noire du Périgord

Partridge "Hunting Return" style, flambé with Armagnac, chestnuts, mushrooms and walnuts, with Périgord black truffle Bordier butter.

30€



Desserts Desserts

Chariot de fromages affinés dans nos caves.

Cart of cave-aged cheeses

18€

Croquant réglisse et poire rôtie au beurre Bordier demi-sel, perles du Japon au lait de céleri, biscuit pain d'épices.

Crunchy licorice and roasted pear with half salted Bordier butter, celery milk tapioca pearls, gingerbread biscuit.

16€

Dacquoise aux marrons glacés et rhum, macaron coco au café, crème glacée au cassis.

Chestnut and rum dacquoise, coconut coffee macaron, blackcurrant ice cream.

16€

Le Streusel, caramel au beurre Bordier vanille de Madagascar et fleur de sel, noisettes au chocolat, sorbet carotte orange gingembre.

The Streusel, Madagascar vanilla Bordier butter caramel with fleur de sel, chocolate-coated hazelnuts. carrot, orange and ginger sorbet

16€

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 Bordier butter ice cream

16€



Déclinaison de la St-Jacques au beurre Bordier 58 €/pers.

En Carpaccio, crumble au beurre Bordier au sarrazin,
chutney de mangue et crème d'avocat

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

Cuite dans sa coquille, beurre Bordier à la vanille de Madagascar,
crème de châtaignes et poireaux

Cooked in its shell, Madagascar vanilla Bordier butter, leek and chestnut cream

Vol au vent de salpicon de St-Jacques, cèpes et cacahuètes au beurre Bordier
aux oignons de Roscoff, velouté de butternut

*Vol au vent of scallop salpicon, cèpe mushroom and peanut in Roscoff onion Bordier butter,
butternut velouté*

St-Jacques rôties au beurre Bordier à la truffe noire du Périgord,
épinards et Ty Gallenn

Roasted scallops with black truffle Bordier butter, spinach and Ty Gallenn cheese

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