BISTRO AUTOUR DU BEURRE

# Entrées Starters

Pressé de foie gras de canard, crumble au beurre Bordier à la Vanille de Madagascar, chutney de figues au Banuyls, mille-feuille de pomme Golden et pain Nordique.
*Duck foie gras terrine, Madagascar vanilla Bordier butter crumble, Banyuls fig chutney, Golden apple mille-feuille, and Nordic bread.*

**18€**

Tartare de thon, chutney aux algues et vinaigre de cidre, gressin au beurre Bordier Sarrasin, salade de mâche et lentilles vertes.
*Tuna tartare, seaweed chutney with cider vinegar, grissini with Buckwheat Bordier butter, lamb's lettuce and green lentil salad.*

**18€**

Coquilles Saint-Jacques rôties, endive au miel et mousseline de panais, bouillon de volaille au beurre Bordier à la Truffe noire du Périgord.
*Roasted scallops, honey-glazed endive, parsnip mousseline, chicken broth with black Truffle Bordier butter.*

**18€**

Caille farcie aux cèpes et crémeux de Bourgogne à la truffe, beurre Bordier à l'Oignon de Roscoff, épinards et toast.
*Cep-stuffed quail with truffle cream cheese, Roscoff pink onion Bordier butter, spinach and toast.*

**18€**

Ardoise de charcuteries et fromages de la Maison Bordier.
*Maison Bordier's selection of charcuterie and cheeses.*

**25€**

BISTRO AUTOUR DU BEURRE

# Plats Main course

Médaillon de lotte et encornet, fondue de poireaux aux citrons et gingembre confits, émulsion curry et coco au beurre Bordier à l'Huile d'olive citronnée.
*Monkfish and squid medallion, leek fondue with candied lemon and ginger, curry and coconut emulsion with Lemon olive oil 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 chilly pepper Bordier butter, eggplant*

**39€**

Filets de sole rôties au beurre cacahuètes grillées, cassolettes de petits légumes, émulsion de châtaignes au beurre Bordier à la Vanille de Madagascar.
*Roasted sole fillets with toasted peanut butter, baby vegetable casseroles, chestnut emulsion with Madagascar vanilla Bordier butter.*

**38€**

Pigeonneau et poire rôtie au beurre Bordier à l'Oignon de Roscoff, pastilla aux béatilles et foie gras de canard.

*Roasted squab and pear with Roscoff pink onion Bordier butter, pastilla with dates and duck foie gras.*

**34€**

Plat enfant *(jusqu'à 10 ans)* : Filet de volaille ou filet de poisson blanc servi avec pommes de terre grenailles.
*Children's dish (up to 10 years): poultry fillet or white fish fillet served with potatoes*

**12€**

# Desserts Desserts

Chariot de fromages affinés dans nos caves.
*Cart of cave-aged cheeses.*

**18€**

Nougat glacé aux crêpes dentelles, kiwi et mangue, bugne à la fleur d'oranger.
*Frozen nougat with lace crêpes, kiwi and mango, orange blossom fritter.*

**16€**

Palet au chocolat Guanaja 70%, banane Frécinette rôtie au beurre Bordier à la Vanille de Magadascar, sorbet au lait de coco.
*Guanaja 70% chocolate biscuits, roasted Frécinette banana with Madagascar vanilla Bordier butter, coconut milk sorbet.*

**16€**

Fondant à l'orange sanguine et beurre Bordier Yuzu, glace à la confiture de lait.
*Blood orange fondant and yuzu Bordier butter, dulce de leche ice cream.*

**16€**

Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile, glace au beurre Bordier à l'Huile d'olive citronnée.
*Paris-Brest cake with Sicily pistachio, Lemon olive oil 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 à l'Oignon de Roscoff, velouté de butternut
*Vol au vent of scallop salpicon, cèpe mushroom and peanut in Roscoff pink 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