



## Entrées Starters

Pressé de foie gras de canard, crumble au beurre Bordier à la vanille de Madagascar, chutney de figues au Banyuls, mille-feuille de pomme Golden et pain Nordique.

*Duck foie gras terrine, vanilla of Madagascar Bordier butter crumble, Banyuls fig chutney, Golden apple mille-feuille, and Nordic bread.*

**18€**

Cannelloni de chair d'araignée, couteau et chutney d'algues au beurre Bordier aux algues, consommé iodé.

*Spider crab cannelloni, razor clams and seaweed chutney with seaweed Bordier butter, iodine-infused consommé.*

**18€**

Asperges blanches rôties au beurre Bordier sarrazin, andouille de Guémené et gnocchis verts à la ricotta.

*Roasted white asparagus with buckwheat Bordier butter, Guémené andouille sausage and green ricotta gnocchi*

**18€**

Langoustines au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée et cacahuètes, cassolette d'artichauts et gingembre confits.

*Langoustines with lemon olive oil Bordier butter and peanuts, artichoke and candied ginger casserole.*

**18€**

Ardoise de charcuteries et fromages de Jean-Yves Bordier.

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

**25€**



## Plats Main course

Filet de Saint-Pierre au minestrone de petits pois au beurre Bordier à l'ail des ours et poivre de Kampot, rissole à l'anchois.

*John Dory fillet, green pea minestrone with wild garlic Bordier butter and Kampot pepper, anchovy rissole.*

**38€**

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 caviar.*

**39€**

Bar au beurre Bordier à la truffe noire du Périgord, asperges et pied de cochon, risotto de petit épeautre.

*Seabass with Périgord black truffle Bordier butter, asparagus and pig's trotter, spelt risotto.*

**34€**

Quasi de veau aux morilles, épinard et navets nouveaux au beurre Bordier à l'oignon de Roscoff.

*Veal rump with morel mushrooms, spinach and spring turnips with Roscoff onion Bordier butter.*

**36€**

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€**

Le sablé petit beurre au beurre Bordier demi-sel, fraises Gariguettes, courgette et menthe, sorbet au fromage « Le Gwell » .

*Shortbread biscuit with salted Bordier butter, Gariguette strawberries, zucchini and mint, "Le Gwell" cheese sorbet.*

**16€**

Pavlova aux fruits exotiques, cube de coco et sorbet mangue, chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar.

*Exotic fruit pavlova, coconut cubes and mango sorbet, Bourbon vanilla of Madagascar whipped cream.*

**16€**

Cacahuètes au chocolat Jivara et crêpe dentelle, beurre Bordier vanille Bourbon de Madagascar, sorbet à la myrtille.

*Milk chocolate (Jivara) peanut dessert with crispy crêpe dentelle, Madagascar vanilla Bordier butter, blueberry sorbet.*

**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 langoustines au beurre Bordier 62 €/pers.

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

*Roasted langoustine velouté, celery and apple cream, Périgord 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 petits pois au beurre Bordier  
à l'oignon de Roscoff

*Langoustine fritters, pea casserole with Roscoff onion Bordier butter*

Brochette de langoustines au citron confit et romarin, épinard au  
beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée, jus de volaille

*Langoustine skewer with preserved lemon and rosemary, spinach with lemon olive  
oil 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 Steve Delamaire