

Menu Signature

Signature menu

59 €

« Déclinaison de Coquilles Saint-Jacques aux Beurres Bordier »

Scallops Tasting Menu with Bordier Butter

**En Carpaccio, crumble au Beurre Bordier à la vanille de Madagascar,
chutney de mangue et crème d'avocat**

*In Carpaccio, crumble with Madagascar vanilla Bordier Butter, mango chutney
and avocado cream*

**Cuit dans sa coquille, Beurre Bordier à la truffe noire du Périgord,
fondue de poireaux et crème de panais**

Cooked in its shell, black truffle Bordier Butter, leek fondue and parsnip cream

**Vol au vent de salpicon de Saint-Jacques, cèpes et cacahuètes au Beurre
Bordier aux oignons de Roscoff, crème de potimarron**

*Vol au vent of scallop salpicon, porcini mushroom and peanut in Roscoff onions Bordier
Butter, red kuri squash cream*

**Saint-Jacques rôties au Beurre Bordier au chocolat,
épinards et sarrasin grillé, émulsion au lait de coco et curry vert**

*Roasted scallops with chocolate Bordier Butter, spinach, roasted buckwheat,
coconut milk and green curry emulsion*



Entrées

Starters

Coquilles Saint-Jacques à la mousseline d'artichaut au Beurre Bordier à la truffe noire du Périgord, bouillon de poule aux arachides 18 €

Scallops with artichoke mousseline, black truffle Bordier Butter, chicken broth with peanut

Sablé Breton au Beurre Bordier demi-sel aux épices pain d'épices, foie gras de canard poêlé et butternut confit 18 €

Breton shortbread with salted Bordier Butter and gingerbread spices, pan-seared duck foie gras and candied butternut squash

Tartare de thon aux fruits de la passion, chutney de mangue et crumble au Beurre Bordier à la vanille de Madagascar 18€

Tuna tartare with passion fruit, mango chutney and crumble with Madagascar vanilla Bordier Butter

Chartreuse de cèpes et potimarron au Beurre Bordier au piment d'Espelette, croustillant de Castillan fumé aux spaghettis, jus de champignons au lait fermenté 18€

Porcini mushroom and red kuri squash Chartreuse with sweet chilly pepper Bordier Butter, crispy smoked Castillan cheese with spaghettis, mushroom jus with fermented milk

Ardoise de charcuteries et fromages affinés Maison Bordier 25 €

Maison Bordier's selection of charcuterie and matured cheeses



Plats

Main course

Pigeonneau au Beurre Bordier au chocolat, brochette de béatilles, endives et poires à l'hydromel, crème de châtaignes 36 €

Squab with chocolate Bordier Butter, offal skewer, endives and pears glazed with mead, chestnut cream

Bar au risotto au petit épeautre et blettes au parmesan, Beurre Bordier à la truffe noire du Périgord et à l'andouille de Guéméné 34 €

Sea bass with einkorn risotto and Swiss chard with parmesan, black truffle Bordier Butter and Guéméné andouille sausage

Déclinaison de l'agneau de pré-salé, grenailles confites au Beurre Bordier au piment d'Espelette, caviar d'aubergine 39 €

Mont St Michel' lamb, potatoes with sweet chilly pepper Bordier Butter, eggplant caviar

Tournedos de sole meunière au Beurre Bordier demi-sel, sablé curcuma aux petits légumes d'automne et bisque de langoustines 42 €

Sole tournedos meunière with salted Border Butter, turmeric shortbread and autumn baby vegetables and langoustine bisque

Plat enfant (jusqu'à 10 ans) 12 €

Filet de volaille ou filet de poisson blanc, pommes de terre grenailles

Children's dish (up to 10 years): poultry fillet or white fish fillet, with potatoes



Desserts

Chariot de fromages affinés dans nos caves 18 €

Cart of cave-aged cheeses.

Paulova aux fruits de la passion, mangue et ananas en macédoine, cubes de coco 16 €

Passion fruit pavlova, mango and pineapple diced, coconut cubes

Sablé au caramel Jivara, Beurre Bordier demi-sel, banane rôtie et dacquoise amande, glace vanille Bourbon 16 €

Jivara caramel sablé biscuit, salted Bordier Butter, roasted banana and almond dacquoise, Bourbon vanilla ice cream

Soufflé à la poire Williams, biscuit Jésuites au mascarpone et Beurre Bordier à la vanille de Madagascar, glace au chocolat Guanaja 16 €

Williams pear soufflé, Madagascar vanilla Bordier Butter mascarpone and Jésuites pastry, Guanaja chocolate ice cream

Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile glace au Beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée 16 €

Paris-Brest cake with Sicily pistachio, lemon olive oil Bordier Butter ice cream

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

Accès Wi-Fi



@lebistroautourdubeurre

