VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2016

Le bistrot du Palais

Un Bistrot de Cuisiniers
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	**24.10 €**
Entrée et plat	**18.50 €**
Plat et dessert	**18.50 €**
Menu enfant	**8.80 €**

Nos apéritifs du mois

Sacré Charlemagne **4.00€**
Blanc de Blancs et sirop d'abricot et verveine

Cerdon du Bugey 2015 Alain Renardat-Fache **5.00 €**

Formule comparution express 19.90 €
Un plat du jour, un café mignardises,
un verre de vin ou une demi-eau minérale
Uniquement au déjeuner

Entrées du jour : 9.80€

Nos entrées avec un * peuvent être servies en format plat du jour

Gaspacho de tomates au basilic, crème fouettée au pistou
Aspic à la lyonnaise, œuf poché, lardons et croûtons
Terrine de foie gras Maison, chutney d'abricots, toast ***suppl.6 €***
*Terrine de lapin à la sarriette, compotée d'oignons rouges et toast**
*Marbré d'aubergine et poivron, coulis de tomate au basilic**
*Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites**
*Tartare de hareng doux mariné et fond d'artichaut, tuile au parmesan**

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison, mozzarella, jambon cru, tomates cerises et croûtons
Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenailles, salade verte
Suprême de volaille fermière, crème de cèpe, gâteau d'aubergine ***suppl.4 €***
Andouillette de chez Colette Sibilia à la graine de moutarde, pommes vapeur
Filet de bar, aubergine et tomates confites ***suppl.6 €***
Blanquette de veau et fèves de soja, riz étuvé
Pavé de merlu, compotée de courgette et poivron au curry
Carpaccio de saumon mariné, fenouil et roquette, taboulé de boulgour
Saucisson chaud de Lyon aux girolles, pommes fondantes

Fromages : 4.50€

Fromage blanc à la crème ou nature
Demi saint marcellin affiné de la Mère Richard
« Cervelle de canut » : fromage blanc battu aux herbes fraîches
Chèvre frais de l'Ardèche, de la ferme du Puy, mariné au thym et à l'huile d'olive
Yaourt de brebis à la gelée de beaujolais

Desserts du jour : 6.80€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles
Verrine de panna cotta, compotée d'abricot au romarin
Tartelette aux fraises, crème de mascarpone et coulis de fruits rouges
Moelleux au chocolat noir (Manjari 64%), coulis de fruits rouges
Parfait glacé à l'abricot et son palmier
Pêche melba (glace vanille, gelée de groseille, chantilly)
Soupe de mirabelles à la verveine, glace verveine du Velay

Prix nets
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque
Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Afin de connaitre les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.