Le bistrot du Palais

Un Bistrot de Cuisiniers®
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	**24.50 €**
Entrée et plat	**18.90 €**
Plat et dessert	**18.90 €**
Menu enfant	**9.30 €**

Nos apéritifs du mois

A la faveur de l'automne **4.00€**
Blanc de blancs et sirop de châtaigne
CERDON DU BUGEY ***Renardat Fache 2016*** **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 : 10.00€

Pensez à nos entrées avec un *, elles peuvent être servies en format plat du jour

Velouté de champignons et gésiers confits
*Terrine de canard aux olives, compotée à l'oignon rouge, toast**
*Jambon persillé maison, vinaigrette aux condiments**
*Aspic à la lyonnaise (lardons, œuf poché en gelée), toast**
*Croustillant au fromage de chèvre et aux noix, salade mélangée**
*Museau et pied de veau, cake aux oreilles de cochon**
Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et toast ***suppl.7€***

Plats du jour: 12.50€

Grande salade de saison au magret de canard fumé et gésiers confits, croûtons
Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenaille, salade verte
Dos de cabillaud rôti, bouillon crémeux aux girolles et chanterelles grises
Poitrine de cochon confite et lentilles au jus de viande
Compression de joue de bœuf à la patate douce, jus à la sauge
Carpaccio de saumon mariné, fenouil et tomates cerises, taboulé de boulgour
Andouillette de chez Colette Sibilia à la graine de moutarde, pommes vapeur
Souris de gigot d'agneau fondante, haricots Soisson au thym frais ***suppl.4€***
Filet d'omble chevalier des Cévennes et purée d'artichauts ***suppl.6€***

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 : 6.90€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles
Verrine de pana cotta nougatée à la compote de figues
Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges
Gâteau au chocolat noir (Manjari 64%), coulis d'ananas
Crème brûlée à la fleur d'oranger
Soupe de prunes infusées à la verveine, glace aux spéculos
Parfait glacé à la chartreuse verte, palmier feuilleté

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.