

LEBISTROT 270

Ouvert de 12h à 14h et 19h30 à 21h

FORMULES *

Entrée + plat	28 €
Plat + Dessert	23 €
Entrée + plat + dessert	35 €

Planche de charcuterie à partager	P.M	18 €
(Jambon, saucisson, chorizo, longe de porc)	G.M	26 €

Entrées

Velouté de courge butternut, éclats de châtaignes et chips de jambon cru	12 €
Gravelax de saumon, crème légère au raifort et pousses de Monsieur Raillon	14 €
Œuf parfait, espuma de topinambour et noisettes torréfiées	12 €
Foie gras de canard confit, marmelade de coing	17 €

Plats

Suprême de pintade fermière rôti, légumes aux épices douces et jus réduit	19 €
Epaule d'agneau confite, purée de pomme de terre, jus au thym	20 €
Quenelle et bisque de poissons de Méditerranée	21 €

Planche de fromages de la Drôme et de l'Ardèche	P.M	10 €
	G.M	20 €

Desserts

Brioche perdue et pomme confite, glace caramel beurre salé	8 €
Bulle au chocolat Valrhôna	8 €
Café gourmand	8 €
Riz au lait à la vanille de Madagascar, minestrone de fruits	8 €
Sélection de glaces et sorbets "Gemelli" (3 boules)	8 €

Prix nets et service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Toutes nos viandes sont élevées, abattues et découpées en France ou aux Pays-Bas

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du Bistrot 270