

LEBISTROT 270

Le Menu 270

Entrées

Le pâté en croûte « Maison » aux quatres viandes et noisettes, condiment d'oignons doux au porto
Fraîcheur de chair de crabe et concombre, légèreté de fromage blanc et huile d'aneth
Velouté de lentilles du Puy, foie gras poêlé, ail noir de la maison Boutarin
L'œuf bio à 64°, poireau fondant et haddock, huile de safran de l'Ardèche
Suggestion du moment...

Plats

Truitelle de la source de la Prade, cuite entière au beurre d'amande de Mr Lauzier, purée de chou fleur
Poitrine de cochon cuite 22h, crique Ardèchoise, jus au poivre Voastsiperifery
Parmentier d'agneau confit aux épices et pommes de terre douces
Skrei de Norvège rôti, embeurrée de chou, beurre blanc au sarrasin grillé
Suggestion du moment...
Le chef vous propose un plat végétal de saison

Desserts

Œuf à la neige « coco passion »
Légèreté de chocolat noir 66% du Mexique, cremeux à la fleur d'oranger, glace au café blanc
Banane à la rotissoire, caramel whisky raisins, glace à la crème fraiche des Hautes Alpes
L'Eclair « praliné noisette » cœur glacé au citron YUZU