

LEBISTROT270

Les coups de cœur du Chef...

Jambon Pata Negra, Juan Pedro Domecq « 42 mois d’Affinage »

100 grammes, 37 €

Pata Negra ham, Juan Pedro Domecq « 42 months of aging »

100 grams, 37 €

Risotto Arborio à la tomme du Vercors, truffe d’été

Arborio rice Risotto with regional Tomme cheese, summer truffle

17 €

Selle d’agneau rôti, poêlée de légumes, jus à l’olive de Nyons

Roasted saddle of lamb, pan-fried vegetables, Nyons olive juice

36 €

Côte de veau de Frédéric, pommes de terre délicatesses au thym du potager

jus réduit, pour deux personnes, 76€

Frédéric's veal chop, roasted baby potatoes with thyme

For two peoples 76 €

Sélection de fromages affinés

Fine cheese selection

9 €

Les madeleines tièdes maisons, au miel de lavande de Maxime Bouchet

Home made warm madeleines, with lavender honey from Maxime Bouchet

6 pièces, 5 €

12 pièces, 9 €

Sélection de desserts parmi nos menus

Selection of desserts from our menus

11 €