

LEBISTROT 270

Menu Patience

Tartare de truite de l'Ardèche au gingembre, chou-fleur
à la fleur de sel fumée

Ardeche tartar trout with ginger, light cauliflower sauce

Ou

Oeuf Bio coulant de Roynac, légèreté de pommes de terre à l'huile d'olive du
Liby, truffe d'été, jus de volaille rotie

Local farm organic egg, potatoe with olive oil emulsion, summer truffle, gravy jus

~

Le retour de la pêche, caviar d'aubergine et tomates confites
Aïoli léger

Catch of the day, eggplant caviar and candied tomatoes

Light « aioli » garlic mayonnaise

Ou

Longe de veau de Frederic, pommes de terre délicatesses et oignons nouveaux,
Jus à la sauge du potager

Frederic's veal loin, roasted potatoes and spring onions, Sage juice

~

Sélection de fromages affinés

Fine cheese selection

Ou

Raviole chocolat 70%, framboises de M. Bardaine, sorbet menthe

70% chocolate raviole, raspberries from Mr. Bardaine, mint sorbet

Ou

Abricots rôtis et amandes de M. Lauzier

Sorbet abricot

Roasted apricots and almonds from Mr. Lauzier

Apricot sorbet

47.00€

Sélection de fromages affinés 9 €

A la carte Fine cheese selection 9€