



BISTROT DES FALAISES

La Carte

LES ENTRÉES

Bœuf en gravlax - Betteraves en textures - Estragon
Caviar de moutarde - Tuile de pain 15€

Œuf crémeux - Crème d'asperge blanche -
Truite fumée de Crisenon - Huile de livèche - Graines de courge 17€

LES PLATS

Jarret de veau braisé - Carottes rôties au beurre de sauge
Sauce tartare - Crumble parmesan 26€

Pêche du jour - Navets primeurs
Bouillon de champignons - Ail des ours 27€

LES DESSERTS

Financier pistache - fraises
Granité sureau - Yaourt - Oseille 10€

Cookie au chocolat dulcey - Fruits secs
Glace café - Siphon au lait 10€

*Nous travaillons essentiellement avec des produits de saisons et des producteurs locaux.
Nous nous adaptons donc au climat et à nos producteurs, le menu est susceptible de changer sensiblement.*

*Prix et service compris, hors boisson - Viande d'origine Française
Liste des allergènes disponible en caisse*