

BISTROT
LE 128

MENU DE GROUPE
40€

Apéritif

Sangria maison OU Cocktail Rose Bonbon (Jus ananas, jus banane, tonic ginger)
Accompagné de deux Amuse bouche

Entrée

Salade Gourmande au foie gras maison et magret de canard fumé par nos soins,
vinaigrette truffé, toast brioché
Carpaccio de Boeuf français, sauce César, citron, roquette &
copeaux de Parmigiano Reggiano
Rémoulade de Tourteau à la mangue et coriandre en tulipe de
feuille de brick aux graines de sésame, julienne de pomme verte

Plat

Souris d'agneau braisée, gratin de Zitti au parmesan,
tombée d'épinards frais aux pignons de pin, jus de cuisson
Pavé de Cabillaud, poêlée de courgettes à l'amande, curry,
ventricina & menthe fraîche, jus de volaille
Risotto à la crème de truffe, magret de canard rôti, roquette & copeaux de foie gras

Dessert

Salade de fruits frais du moment, crumble à l'huile d'olive, glace au yaourt
Panna cotta noix de coco, minestrone d'ananas, mangue & passion, tuile coco
Mi-cuit au chocolat 64%, poire pochée, coulis de poire,
glace poivre de séchouan & tuile au grué de cacao

Café

Vin d'accompagnement

Une bouteille pour 4 personnes
Côte de Gascogne "Villa Grand Cap" ET/OU
Touraine Rouge Bois Jacou "Mériaux"

Option Fromage

Assiette de fromage Italiens, salade	4,00€
Assiette d'Olivet cendré, au poivre & au foin, salade	4,50€
Crottin de chèvre frais au miel & poivre de séchouan, salade	4,80€