

BISTROT  
LE 128

MENU DE GROUPE  
45€

Apéritif

Kir royal au crémant OU Cocktail Roy Roger's  
(Jus cranberry, Jus Pommes, Purée de fruit de la passion, limonade)  
Accompagné de deux Amuse bouche

Entrée

Foie gras maison et magret de canard fumé par nos soins, marmelade de figues  
séchées au Porto, toast brioché  
Gambas croustillantes marinées aux épices Tandoori, coeur de romaine aux graines de  
sésame, vinaigrette Curry  
Figs rôties à la burrata, miel & speck de montagne, roquette, caramel balsamico

Plat

Côte de veau rôtie à l'ail & thym, gratin d'aubergines à la mozzarella di bufala, basilic  
& tomate, quelques feuilles de roquette  
Filet de sandre, pommes de terre fondantes, jus perlé de tapenade d'olives  
Magret de canard rôti, purée de céleri grillé, mini carotte fane, jus de sangria

Dessert

Pavlova pralines roses, chantilly maison à la pistache, framboises fraîches  
Pannetonne façon pain perdu, banane caramélisée, madeleine au miel toutes fleurs,  
sorbet chocolat maison  
Macaron maison façon "Tarte citron meringuée",  
Crèmeux Yuzu & meringue Italienne

Café

Vin d'accompagnement

Une bouteille pour 4 personnes  
Quincy "Philippe Portier" ET/OU  
Bordeaux Vieilles Vignes "La Mothe du Barry"

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€