

LE 45^E

BISTROT GOURMAND

La carte

ENTRÉES 14€

HADDOCK FUMÉ ET HOUMOUS DE LENTILLES

POIREAU BRAISÉ, VINAIGRETTE AU MIEL DE CHATAIGNE

TERRINE DE GIBIERS DU MOMENT, GELÉE DE GROSEILLE

PLATS 23€

FILET DE SAUMON CUIT DOUCEMENT, TEXTURES DE CHOU-FLEUR ET BEURRE BLANC À L'OSEILLE

JOUE DE BOEUF CARAMÉLISÉE, DÉCLINAISON AUTOUR DE LA CAROTTE

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT

DESSERTS 11€

ARDOISE DE FROMAGES

DOUCEUR AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

POGNE FAÇON PAIN PERDU ET CRÈME DULCEY

NOTRE BARRE CHOCOLATÉE, CACAHUÈTE ET CARAMEL

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 37€

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

LE 45^E

BISTROT GOURMAND

Les menus

MENU TAPAS 49€

HADDOCK FUMÉ ET HOUMOUS DE LENTILLES

TERRINE DE GIBIERS DU MOMENT, GELÉE DE GROSEILLE

FILET DE SAUMON CUIT DOUCEMENT, TEXTURES DE CHOU-FLEUR ET BEURRE BLANC À L'OSEILLE

JOUE DE BOEUF CARAMÉLISÉE, DÉCLINAISON AUTOUR DE LA CAROTTE

BAGUETTINE DE BLEU DU VERCORS

ILE FLOTTANTE AUX 4 ÉPICES

MENU COUP DE COEUR 79€

CEVICHE DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES

FILET DE SAINT PIERRE CONFIT, RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT

DEMI PERDREAU RÔTI, DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOUX, JUS DE CUISSON

CHÈVRE FRAIS À L'HUILE DE TRUFFE MAISON

COMME UN MONT BLANC

MENU RECOMMANDÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.