



Le Bistro
du
Grand Cerf

Fermé Lundi & Mardi



LA CARTE

Les Entrées :

Le pâté du bistro du Grand Cerf	12€
Fondant de potiron, crème de marron	12€
Médaille de saumon fumé, julienne de poire, au noisette	19€

Les Plats :

Escalope de saumon, beurre de cornichon et câpres	26€
Entrecôte de race Normande au poivre	29€
Le demi magret de canard laqué	26€
Le rognon à la crème	25€

*Nos garnitures: Frite, Salade

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E

Le Fromage et Les Desserts :

Assiette de fromages du pays	10€
Vacherin glacé aux fruits de saison	10€
Café gourmand	10€
Craquant au chocolat	10€

MENU Canaille - 16€

Plat chaud - Dessert gourmand autour du bonbon

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabololo ou jus de fruits au choix)

A LA DECOUVERTE DU TERROIR...

Fondant de potiron, crème de marron

Crème froide de carotte fanes
Mousse de camembert

Bœuf de notre élevage, mijoté comme un
Coq au vin

Filet de dorade grillé sur la peau,
Beurre citron

Fromages

Pomme chaude au miel mille feuille

Craquant au chocolat

2 Plats par convive 29.00€

3 Plats par convive 35.00€

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E

O' A LA BOUCHE

Médailon de saumon fume, julienne de
Poire et noisette

Sorbet pomme au calvados

Escalope de veau pane
Sauce à la diable

Fromages

Vacherin glacé aux fruits de saison

45.00€ par convive

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E

A vous, nos Hôtes :

On épluche

On émince

On émulsionne

On fait nos jus

On taille nos légumes

On déglace

On poêle

On saisit

On mijote

On vide nos poissons

On dresse

Telle est l'histoire que nous souhaitons vous narrer dans notre cuisine,

Celle du goût et de la fraîcheur,

Celle de la passion,

Qu'avec vous, nous souhaitons partager

Dans l'humilité qu'impose la rigueur de l'exercice.