



Chez Nous Pierre Vincent

LES PROPOSITIONS SUIVANTES PEUVENT ÉVOLUER EN FONCTION DU MARCHÉ ET DES ARRIVAGES

Les entrées

Pressé de paleron de Bœuf à la truffe noire et barigoule d'artichaut bouton 15 €

Millefeuille de Thon mi cuit, pané aux sésames, huile d'olive vierge à l'asiatique 17€

Royal de Féta des "Iles Lemnos", crémeux de betterave rouge, pickles de légumes et chips de pain à l'huile d'olive: façon borsh 17€

Carpaccio de poulpe et tartare de veau à l'estragon 18€

Deux œufs cocotte aux langoustines et morilles, crème de ciboulette et mouillettes au beurre 20 €

Les viandes

Tournedos de bœuf Limousin poêlé, échalotes confites et sauce bordelaise, gratin de macaroni 32 €

Pot au feu de canard et foie gras, légumes au bouillon à la truffe d'été 28€

Pastilla d'agneau aux fruits secs jus réduit aux épices et légumes façon tajine 28€

Côte de veau poêlée, jus à la vanille de Madagascar, poêlée printanière 26 €

Les poissons

Quenelle de Sandre aux morilles, coulis de crustacés et riz basmati 22€

Dos de cabillaud rôti sur peau, mousseline de céleri et crème d'anis étoilée, chips de fenouil 26€

Poêlée de grenouilles fraîches « Comme en Dombes », (les 250 gr) 30€

Accompagnement avec la poêlée de grenouilles 3€

Les douceurs et gourmandises

Soufflé glacé à la Verveine de Forez 8€

Vacherin minute aux agrumes 8€

Crémeux au chocolat Komuntu, glace chocolat Valrhona, crème légère à la fève de tonka 8€

Le Banoffee : Biscuit spéculos, compotée de banane au gingembre et chantilly à la vanille de Madagascar 8€

Café et ses petits financiers à la Pistache 5€