

BACHAUMONT

RESTAURANT

BACHAUMONT

A LA CARTE

XXXXX

ENTREES

- Le grand carpaccio de crevettes, moules bio et piment vert - 19 euros
- L'artichaut vinaigrette - 10 euros
- Foie gras de canard et petits fruits - 17 euros
- L'œuf mimosa au maquereau fumé - 8 euros
- Bisque de homard breton, coco de Paimpol - 12 euros

PLATS

- Filet de bœuf grillé, beurre d'herbes, sauce bordelaise & pomme purée - 32 euros
- Cabillaud poché à l'eau de racines & tarte fine de légumes - 26 euros
- Langoustines à la braise & pommes grenailles confites à la sauge - 29 euros

A PARTAGER Garniture au choix

- Le Tomahawk, roubia de Galice (supp. Foie gras 10) - 95 euros /kg
- Bar de ligne en croute de sel et sauce choron - 95 euros
- Poulet fermier à la broche, jus de roti - 70 euros
- Poitrine de veau confite, herbes fraîches et noisettes du Piémont - 72 euros

GARNITURES

- Frites | Pomme purée | Légumes d'automne | Salade verte | Sucrine grillée, sauce vierge - 5 euros

DESSERTS

- Assiette de fromages - 12 euros
- Baba au rhum - 12 euros
- Tarte au chocolat - 12 euros
- Tarte tatin - 12 euros
- Orient Express - 12 euros
- Figues, hibiscus et mezcal - 12 euros