



Entrées Starters

Raviole aux cèpes, potimarron et feuilles d'épinards, bouillon au beurre Bordier à la Truffe et pomme paille

Porcini mushroom, pumpkin and spinach raviole, Bordier truffle butter and potato straw broth

16€

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et oignons de Roscoff

Duck foie gras terrine with fig and Roscoff onions chutney

18€

Coquilles St-Jacques rôties au beurre Bordier à la Vanille de Madagascar, velouté de choux fleurs et popcorn, purée de panais

Roasted scallop with Madagascar vanilla Bordier butter, cauliflower and popcorn velouté, parsnip puree

18€

Ardoise de charcuteries et fromages de Jean-Yves Bordier

Jean-Yves Bordier's selection of charcuterie and cheeses

25€

Cassolette de filet de rouget barbet et coquillages, beurre Bordier aux algues, émulsion au lait de coco

Casserole of red mullet fillets and shellfish, Bordier seaweed butter, coconut milk emulsion

16€



Plats Main course

Bar aux châtaignes, et potimarron et feuilles d'épinards, beurre Bordier à l'oignon de Roscoff, pâtes Zita au jus de volaille au réglisse

Seabass with chestnuts, pumpkin and spinach, Roscoff onions Bordier Butter, Zita pasta with poultry juice and liquorice

24€

Médailon de lotte, velouté d'étrilles, crème de brocolis aux amandes, poireaux et panais au beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée

Monkfish medallion, prawn velouté, broccoli and almond cream, leeks and parsnips in lemon olive oil Bordier butter

30€

Tournedos de Cerf aux airelles, embeurrée de choux rouge et coing

Venison tournedos with cranberries, salty butter with red cabbage and quince

36€

Déclinaison de l'agneau de pré-salé, grenailles confites au beurre au piment d'Espelette, caviar d'aubergine

'Mont St Michel' lamb, potatoes with Espelette pepper butter, eggplant

39€



Desserts Desserts

Chariot de fromages affinés dans nos caves

Cart of cave-aged cheeses

18€

Croquant noisette à la crème de marron au rhum, poire rôtie au beurre Bordier à la vanille, carotte confite

Hazelnut crisp with chestnut and rum custard, roasted pear with vanilla Bordier butter, candied carrot

15€

Soufflé au chocolat coco, madeleine au beurre Bordier au sarrasin, glace chocolat blanc et gingembre

Chocolate and coconut soufflé, madeleine with buckwheat Bordier butter, white chocolate and ginger ice cream

15€

Parfait au café Corsaire, crème de whisky tourbé, sorbet fromage blanc, chutney de mangue

Corsaire coffee parfait, cream of peated whisky, fromage blanc sorbet, mango chutney

15€

Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile, glace au beurre à l'huile d'olive citronnée

Paris-Brest cake with Sicily pistachio, olive oil and lemon butter ice cream

15€

**L'équipe du Bistro « Autour du Beurre » et la Maison BORDIER vous souhaitent
un bon appétit !**

Prix nets et service compris.

Carte réalisée par Steve Delamaire



Déclinaison de la St-Jacques au beurre Bordier

56 €/pers.

En Carpaccio, crumble au beurre Bordier à la vanille de Madagascar, chutney de mangue et crème d'avocat

In Carpaccio, crumble with Madagascar vanilla Bordier butter, mango chutney and avocado cream

Cuite dans sa coquille, beurre Bordier à la truffe, fondue de poireaux et panais

Cooked in its shell, Bordier truffle butter, leek and parsnip fondue

Vol au vent de salpicon de St-Jacques, châtaigne et cacahuète au beurre Bordier aux oignons de Roscoff, crème de potimarron

Vol au vent of scallop salpicon, chestnut and peanut in Roscoff onions Bordier butter, red kuri squash cream

St-Jacques rôties au beurre Bordier au chocolat, galette de Sarrasin et shitaké, émulsion au lait de coco et curry vert

Roasted scallops with chocolate Bordier butter, buckwheat and shitake biscuit, coconut milk and green curry emulsion

L'équipe du Bistro « Autour du Beurre » et La Maison BORDIER vous souhaitent un bon appétit !

Prix nets et service compris.

Carte réalisée par Steve Delamaire