

Bistrot d'O

Les entrées 9€ :

Marbré de chèvre de pays chips de lard fumé et coulis de piquillos

Foie gras mi-cuit, chutney mangue badiane et sablé au beurre salé + 1.50€

Bruschetta au caviar d'aubergines et pétales de jambon Serrano

Les plats 15€ :

Epaule d'agneau confite son jus au thym et au miel de châtaigniers

Tatin de rate et petits violets grillés



Filet de rouget snacké et son pesto rosso relevé

Polenta gratinée et asperges croquantes



Entrecôte d'Aubrac grillée (180g) + 1.50€

Légumes comme en ratatouille et pommes pont neuf

Sauce au choix : Vigneronne ou Bleu des causses

Les desserts 9€ :

Tatin aux pommes et crème battue

Soufflé glacé miel de lavande et nougat de Montélimar

Choux chantilly et confit de fraises au citron vert

Formule complète à 30€, entrée/plat ou plat dessert 22€ + suppléments