



Le Bistrot du Gabriel

Découvrez une cuisine authentique et traditionnelle
conçue par Yoann GERARD-HUET et son équipe.

Formules du Midi

(Valable du lundi au vendredi - Hors jours fériés)

Plat du jour - Dessert du jour	18.00 €
Entrée - Plat : <i>à choisir parmi les entrées et les plats du menu Bistrot.</i>	23.90 €
Plat - Dessert : <i>à choisir parmi les plats et les desserts du menu Bistrot.</i>	23.90 €

Menu Bistrot 31.00 €

(Valable tous les jours, midi et soir)

Crème de potiron aux abricots secs et chantilly à la Fourme d'Ambert.

Tartare de truite et ses œufs, crème d'aneth.

Comme une Caesar, mangue et poulet.

Plat du Jour (*le midi seulement du lundi au vendredi*).

Steak d'onglet de bœuf aux échalotes confites, pommes paysannes.

Crumble de rognon de veau à la moutarde Savora et pommes purée.

Notre poisson du jour selon l'arrivage.

Assiette de trois fromages affinés de chez Jean d'Alos.

Un dessert du chariot.

Café gourmand (supp 1.50 €).

Menu Enfant 13.00€

(Jusqu'à 12 ans)

Boisson : sirop à l'eau ou jus de fruit (ananas ou pomme ou orange)

Pièce de bœuf ou filet de poisson avec pommes paysannes ou légumes verts.

Glace 2 boules (vanille, caramel, chocolat et fraise).

Prix nets / Service Compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du Bistrot (1er étage)

Le Bistrot du Gabriel

Menu Gourmand 44.50 €

(Mise en bouche, entrée, plat, fromage travaillé ou pré dessert et dessert)

Les plats proposés dans le menu gourmand sont également disponibles à la carte.

Pour commencer

Crème de potiron parfumée à la truffe et escalope de foie gras rôtie.	18.00 €
Os à moelle rôti et pain toasté, consommé de bœuf.	15.00 €
Crevettes roses en salade, sauce cocktail, cœur de palmier et romaine.	14.00 €
Terrine de tête et pieds de cochon aux champignons, crème mousseuse à la moutarde violette de Brive.	14.00 €
Terrine de foie gras au vin de Bordeaux, poires pochées et pain d'épices.	18.00 €
Huitres n°3 Spéciales de Joël Dupuch (*6p: 14 €, 9p: 20 €, 12p: 26 €).	

** Les 6 huitres de Joël Dupuch sont disponibles dans le menu Gourmand.*

Pour suivre

Contre-filet charolais rôti et mousseline de céleri fumé.	26.00 €
Filet de canette rôti, mousseline de patate douce et coriandre à la coco, croustillant aux épinards.	24.00 €
<u>Nos tartares :</u>	22.00 €
- De bœuf, au couteau (préparé ou non).	
- De poisson de nos côtes selon la pêche.	
Daurade royale, écrasé de pomme de terre et crème citronnée aux œufs de hareng fumé.	25.00 €
Saint Jacques rôties, risotto aux champignons et huile de truffe. (Supp menu Gourmand : 5 €)	28.00 €

Pour finir

Assiette de quatre fromages affinés de chez Jean D'Alos.	9.00 €
Palet exotique croustillant noix de coco.	9.00 €
Verrine « esprit » cappuccino.	9.00 €
Dacquoise chocolat au lait, noisettes caramélisées, glace vanille.	9.00 €
Moelleux au chocolat, glace vanille.	9.00 €
Crème brûlée au thé vert mentholé.	9.00 €
Café gourmand.	9.50 €

Vian-



de issue de race Charolaise « Label Rouge » et fermier du Bourbonnais et UE.

Tous nos plats sont « Fait Maison », à l'exception de nos glaces et sorbets qui sont réalisés par un artisan glacier.