

## ENTRÉES

<b>Le Saumon</b> En deux façons (gravlax et mousseline), tartare de fenouil et pomme Salmon Gravlax and mousseline, fennel and apple tartare	<b>13€</b>
<b>Le Crottin de Chavignol</b> Pané à l'anglaise, salade croquante au miel de Sologne. Crottin de Chavignol. English breaded, crunchy salad with Sologne Honey	<b>13€</b>
<b>L'Asperge</b> En gaspacho, pesto rouge et espuma de grana padano Asparagus gaspacho, red pesto and grana padano espuma	<b>13€</b>

## PLATS

<b>La Canette</b> Cuisson douce, déclinaison de betterave, figue rôtie au miel, sauce bigarade Duckling gentle cooking, beetroot variation, roasted fig with honey, bigarade juice	<b>22€</b>
<b>La Volaille du Maine</b> Cuisson douce, crémeux de champignons du moment, jus court et pommes de terre en robe des champs au romarin Poultry of Maine with mushrooms cream and potatoes	<b>22€</b>
<b>Le Bar</b> Filet cuit à la plancha, légumes printaniers et risotto crémeux Grilled sea bass, vegetable wok and risotto	<b>22€</b>
<b>La Truite</b> En filet, cuisson basse température, artichaut et fine purée de carotte, Émulsion de gingembre et citron vert Low temperature cooking, artichoke and fine carrot puree, Ginger and lime emulsion	<b>22€</b>

## DESSERTS

<b>La Pomme</b> Tarte Tatin façon Pomme d'Amour. The Apple. Tatin pie in toffee apple way	<b>13€</b>
<b>Le Citron</b> Façon tarte, ganache chocolat blanc et crème légère au citron Citrus pie and white chocolate ganache	<b>13€</b>
<b>Le Chocolat Framboise</b> Croquant aux deux chocolats et Framboises Crunch with two chocolates and raspberry	<b>13€</b>

# LE BISTROT

des Hauts de Bruyères

## MENU

### AU CHOIX SUR LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **42€**  
STARTER + DISHES + DESSERT

ENTREE + PLAT **35€**  
*Inclus pour les forfaits pension et demi-pension*

PLAT + DESSERT **35€**  
*Inclus pour les forfaits pension et demi-pension*

### MENU ENFANT

DE 4 A 10 ANS **13,60€**

#### 1 Plat

Aiguillette de poulet et frites maison ou steak haché et frites maison ou coquillettes fromage

*Chicken with homemade fries or beef with homemade fries or cheese pasta*

#### +1 Dessert

Cake au chocolat ou crumble de pommes

Ou Coupe 2 boules de glace

*Chocolate cream or Apple crumble or cup of ice cream*

#### +1 boisson

Jus de pomme ou orange ou sirop à l'eau ou diabolo

*Apple/Orange Juice or Syrup or Diabolo*

Nos parfums

Sorbets: fraise, citron, framboise, mangue

Crèmes glacées: vanille, chocolat, pistache,

Café, noisette

*Flavors : Vanilla,*

*Chocolate, Strawberry,*

*Raspberry, Mango, Pistachio*