



LA TABLE DU BISTRO

ENTRÉES / STARTERS

Poireaux grillé, fraîcheur de saison sauce yaourt <i>Grilled leek with yogurt sauce</i>	14
Œuf parfait, crémeux de champignons shiitake au vinaigre <i>Poached egg, creamy shiitake mushrooms and vinegar</i>	15
Croque-monsieur du Relais de Chambord au fromage de chèvre ou de vache <i>Goat cheese or cow cheese croque-monsieur</i>	18
Pâté en croûte maison, pickles du moment <i>Homemade "pâté en croûte", pickles of the day</i>	19

PLATS / MAIN COURSE

Pavé de julienne rôti, embeurrée de choux aux amandes <i>Roasted blue loin, cabbage and almonds in butter</i>	24
Tronçon de limande façon grenobloise, poêlée de grenaille, poêlée d'épinard <i>Piece of dab "à la grenobloise", panfried potatoes and spinachs</i>	26
Cochon confit à la sauce barbecue, crémeux de haricot coco, saladine de saison <i>Pork confit in barbecue sauce, creamy borlotti beans, seasonal salad</i>	27
Souris d'agneau confit au jus de viande au thym, polenta crémeuse <i>Knuckle-end of lamb confit in thyme flavoured meat juice, creamy polenta</i>	29
Risotto Carnaroli à la truffe noire du Périgord <i>Carnaroli risotto with black truffle</i>	32

FROMAGE / CHEESE

Notre sélection de fromages affinés <i>Our selection of aged cheeses</i>	15
---	----

DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fruits de saison <i>Selection of seasonal fruits</i>	12
Crème brûlée revisitée à l'ananas, shortbread coco et sorbet piña colada <i>Revisited pineapple crème brûlée, coconut shortbread and piña colada sorbet</i>	12
Paris-Brest 2.0 <i>Paris-Brest 2.0</i>	12
Brioche perdue caramélisée façon "Suzette" à l'orange sanguine <i>Brioche french toast caramelized with blood orange</i>	12
Pomme fondante façon tatin et sa crème fouettée <i>Tatin inspired apple with whipped cream</i>	12

DESSERTS A PARTAGER / DESSERTS TO SHARE

Gaufres, sauce chocolat, pâte à tartiner, chantilly <i>Waffles, chocolate sauce, spread, whipped cream</i>	24
---	----

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old

19

PLATS ET DESSERT / MAIN DISH AND DESSERT

Viande ou Poisson du jour selon l'arrivage
Meat or Fish of the day

•

Coeur coulant au chocolat ou
une boule de glace au choix
Chocolate lava cake or choice of ice cream