

Le Menu Gastronomique 58,00€

Une entrée, un poisson, une viande avec fromage et dessert

Sélectionnez une de nos entrées aux choix

Choisissez votre plat de poisson et la viande de votre choix

Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème

Desserts maison ou coupe glacée composée

— Chez Bibet — Chez Bibet —

— Chez Bibet — Chez Bibet —

— Chez Bibet — Chez Bibet —

La Carte

Les tapas :

Corbeille de petite friture	5,20 €
Tapas de grenouilles en friture et sa sauce aux herbes	12,50 €
Corbeille du jour de trois tapas	14,50 €

Assortiment de trois tapas selon arrivage, Sauce thaï et aioli

— Chez Bibet — Chez Bibet —

Les entrées :

Terrine de canard aux olives, chutney de figues	10,80 €
Tartare de Saumon cru à l'huile d'olive vierge, taboulé de quinoa et coriandre	12,00 €
Pressé de légumes de saison et son huile vierge	11,50 €
Traditionnelle Petite Friture (200 gr), aioli	10,80 €
Crème Brûlée au fromage de chèvre et piment d'Espelette	10,50 €
Salade de Saison, gravelax de saumon et copeaux de parmesan	11,80 €
Panna cotta aux queues d'écrevisses, huile vierge de truffe	12,50 €

— Chez Bibet — Chez Bibet —

Les poissons :

Traditionnelle Petite Friture (300 gr), aioli	14,80 €
Grenouilles fraîches façon Mère Bibet et ses pommes grenailles	28,00 €
L'arrivage de la pêche, la suggestion du chef (voir ardoise)	
Risotto de coquilles saint Jacques, beurre de corail	23,60 €
Tartare de Saumon cru à l'aneth et sa garniture	19,80 €

— Chez Bibet — Chez Bibet —

Les viandes :

Tartare de bœuf (au couteau) façon thaï confectionné par le chef (200 g)	18,00 €
Tournedos de bœuf aux morilles, gratin dauphinois	26,00 €
Joue de veau confite au thym et romarin	18,50 €
Filet de Bœuf en Tataki sauce Thaï	24,00 €
Suggestion du Boucher sélectionné par le chef (voir ardoise)	

Végétarien :

Risotto et ses légumes de saison	18,60 €
----------------------------------	---------



Nos plats « fait maison » sont confectionnés sur place à partir de produits bruts

Demandez la sélection des desserts gourmands à la carte