



BISTROT BEAUPIN

MENU DU SOIR

FORMULES

BALADE MEDITÉRANNÉENE
DÉGUSTATION DE TOUTE LA CARTE POUR 2

— 140€ —

PAUL SÉDILLE
(ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT)

— 42€ —

LE CHÂTELAINE
(ENTRÉE/PLAT/DESSERT)

— 55€ —



Pour commencer

Le Homard

Bleu de Bretagne, salade de salicorne aux agrumes, bisque de tête réduite

Le Champignon

Crèmeux en persillade, oeuf parfait, carpaccio de champignon, jus de viande au carvi

L'Aubergine « inspiration de tajine Brania »

Aubergine rôtie au carvi, crème d'aubergine, effiloché de bœuf, réduction crème de pois-chiche & miel

La suite

Le Veau

Picanha rosé, purée de carottes safranée, pomme allumettes, caramel au cumin

Le Cabillaud

Nacré vapeur & texture de panais, crème de poireaux au curry

La Tomate

Tomate / Stracciatella / Gel de poivrons jaune citronné / Bisque de Homard réduite

Les Douceurs

Entremet citron-basilic & chocolat blanc

Comme un snickers

Entremet Fleur d'Oranger & Pistache

pour Chef Jérémy Joly



CHÂTEAU BEAUPIN
HÔTEL & RESTAURANT