




Menu du 114 Faubourg

54 €, servi pour le déjeuner uniquement

Choisissez une entrée et un plat, ou un plat et un dessert,
parmi les 


Hors d'œuvre

- 37 € Carpaccio de Saint-Jacques, huile de curry et fenouil, sorbet aux langues d'oursin
- 38 € Foie gras de canard mi-cuit, gelée de vin chaud et coing
- 29 € Salade de petit maraîcher, copeaux de vieux parmesan, vinaigrette de truffes noires
- 39 €  Pâté en croûte de gibier et légumes au vinaigre
Nommé Champion du monde 2011 de pâté en croûte
- 29 € Ravioles de queue de bœuf et bouillon de légumes d'hiver au raifort
- 45 € Fines tranches de paleta ibérique « Bellota », tartine de tomates confites
- 29 €  Papillote de moules de bouchot à la crème, salicornes et céleri branche
- 36 € Œufs "King Crab", mayo au gingembre citron
- 42 € Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire


Carte élaborée par notre chef Jean-Charles Cauquil, sous la supervision d'Éric Frechon, Chef des Cuisines du Bristol

Nous tenons à votre disposition une carte de plats pour un régime sans gluten ou végétarien

Poissons

- 52 € Noix de Saint-Jacques, salsifis et truffe noire, jus de poulet rôti
- 45 € Croustillant de saumon d'Ecosse aux fines lamelles de truffe noire, wok de chou vert
- 42 € Cabillaud cuit au plat, bouillon de bœuf à la cardamone, coco de Paimpol et chou Pak-choï
- 36 €  Merlan frit, sauce tartare et tzatziki de légumes croquants
- 72 € Sole, pousse d'épinard, huile vierge aux câpres (500 grammes)

Viandes



- 58 € Epaule d'agneau de Lozère confite, légumes façon tajine et purée de pois chiche au cumin
- 48 € Canard sauvage en deux cuissons aux épices douces, navet à l'orange, pomme gaufrette
- 59 € Filet de bœuf en croûte de moëlle, sauce au vin rouge, champignons et céleri-rave
- 39 €  Tartare de bœuf aux huitres Marennes d'Oléron, chantilly au yuzu
- 36 € Cheeseburger de bœuf avec bacon, frites, sauce moutarde
- 42 € Plat du jour *Au déjeuner uniquement*
- 98 € Poule faisane rôtie au bois de genévrier, lentilles vertes de l'année liées au foie gras de canard
Pour deux personnes - 35 minutes d'attente
- 7 € Supplément garniture

Les viandes sont d'origine Française

Fromages du jour

22 €

Desserts

- 17 € Ile flottante aux noisettes pralinées par nos soins
- 22 € Ananas en sorbet, noix de coco crémeuse façon piña colada
- 19 €  Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre demi-sel
- 22 € Soufflé au chocolat de Guanaja, crème glacée au Cognac
- 20 €  Poires gratinées à la fleur d'oranger, sorbet et jus de mûre
- 16 € Glace au choix : 3 boules
café Moka, vanille Bourbon, chocolat pur Caraïbes, Cognac
- 16 € Sorbet au choix : 3 boules
banane-passion, fraise, citron, coco, mûre, ananas
- 20 € Pâtisserie du jour
- 20 € Café gourmand

Notre carte des desserts est élaborée par notre Chef pâtissier Laurent Jeannin

Café, Thé, Infusion

6 €

Taxes et service compris – TVA 10%

LES MOIS ŒNOLOGIQUES DU BRISTOL

Riesling « Thann »

Domaine Zind Humbrecht 2013

16€ Le verre

85€ La bouteille

Taxes et service compris – TVA 20%

Vignerons de père en fils depuis 1620, les membres de la famille Humbrecht cultivent la vigne dans les grands terroirs d'Alsace.

Le Domaine fut créé en 1959 et exploite aujourd'hui 40 hectares de vignes répartis sur plusieurs Grands Crus et parcelles.

Olivier et Margaret Humbrecht ont succédé à Léonard et Geneviève Humbrecht et travaillent ensemble sur le domaine depuis 1989.

Olivier fait partie des figures de la biodynamie en Alsace et en France.

**Jean-Charles Cauquil,
sous la supervision du Chef Eric Frechon,
est heureux de vous présenter
notre nouveau menu,
disponible pour le dîner uniquement**

**Menu 114 Faubourg à 114 € (hors boissons)
à choisir pour l'ensemble de la table**

Œuf "King Crab",

mayo au gingembre citron



Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée,
émulsion à la truffe noire



Noix de Saint-Jacques, salsifis et truffe noire,
jus de poulet rôti



Canard sauvage en deux cuissons
aux épices douces,
navet à l'orange, pomme gaufrette



Notre millefeuille à la vanille Bourbon,
caramel au beurre demi-sel