

# LE BAR DU BOUILLON

## Nos assiettes à partager (... ou non)

### ... Froides

Jambon de bœuf Cecina de Leon affiné 12 mois	9
Carpaccio de bar et de Saint Jacques à l'huile de truffe	9
Taramas du Comptoir du caviar :	9
Corail d'oursin, truffe d'été, crabe, tobiko wasabi	
Jambon blanc truffé	8
Foie gras de canard maison	12
Fromages affinés	
Comté affiné 24 mois, confiture de griotte	8
St Maure de Touraine, confiture de tomate	7
Saint Marcelin	7
Crème brûlée de foie de volaille	7
Pâté en croûte maison	7

### ... Chaudes

3 couteaux gratinés	7
Raviole de crevette dans un bouillon gingembre crustacés	7
Brochette de magret de canard et foie gras de la Maison Masse	12
Sucettes de poulet laqué au miel et à la citronnelle	8
Anguille laquée à la Japonaise, risotto de riz Vénéré	14
Saint Jacques de Port en Bessin snackée et purée de céleri à l'huile de truffe	12
Risotto de riz Vénéré, asperges vertes et Comté affiné 24 mois	8

### ... Sucrées

Mousse au chocolat	5
Œuf à la neige	4
Crème brûlée	4
Boule de glace de la Maison Pedone, Maître glacier	3
Pêche de vigne, fraise senga, framboise, vanille, café, chocolat noir grand cru 72%, rocher, chocolat blanc	

**Et pour les envies plus « consistantes » ... n'hésitez pas à nous demander  
la carte du Bouillon Racine !**