Menu du 114 Faubourg

56 €, servi pour le déjeuner uniquement

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

parmi les

Hors d'œuvre

39 € Tortellini de foie gras et châtaigne, bouillon clair et puissant aux cèpes

29 € Maquereaux au vin blanc, concombre et salicorne relevés au raifort

37 € Betteraves marinées au vieux balsamique, mûres et noix torréfiées, Burrata fumée

35 € Pâté en croûte de canard et légumes au vinaigre
Nommé Champion du monde 2011 de pâté en croûte

43 € Cèpes rôtis à la feuille de figuier, copeaux de Bellota

29 € Salade de petit maraîcher, copeaux de vieux parmesan, vinaigrette de truffes noires

45 € Fines tranches de paleta ibérique « Bellota », tartine de tomates confites

36 € Œufs "King Crab", mayo au gingembre citron

43 € 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 €		Dos de Cabillaud et gambas parfumés au pistil de safran, pomme charlotte cuite au jus des têtes
76 €		Homard bleu cuit en vapeur de fenouil sec, coco de Paimpol au bouillon des têtes parfumé à la coriandre et au shiitaké
46 €		Daurade royale saisie à la plancha, sauté de soupions, escabèche aux poivrons rouges et chorizo
36 €		Merlan frit, sauce tartare, tétragone à l'huile d'olive et citron
74 €		Sole, pousses d'épinard, huile vierge aux câpres (500 grammes)

Viandes

58 €		Agneau de Lozère rôti aux herbes fraîches, gnocchis au citron confit et écrasé de courgettes
49 €		Perdreau rouge de l'année et foie gras en croûte de céréales, embeurrée de chou vert au lard fumé
58 €		Ris de veau braisé aux bâtons de cannelle, girolles et tétragones mi cuites au Xérès
39 €		Tartare de bœuf au couteau relevé aux anchois, pomme gaufrette
42 €		Plat du jour *Au déjeuner uniquement*
58 €		Faux-filet grillé, beurre café de Paris et frites maison
98 €		Côte de cochon fermier Ibaïama, salade de grosse frisée au xérès et cèpes *Pour deux personnes*
7 €		Supplément garniture

Les viandes sont d'origine Française

Fromages du jour

22 €

Desserts

23 €		Fraises de plein champ, meringue à la poudre d'amande, vanille de Madagascar glacée
21 €		Figues pochées aux grains de cassis, sorbet au yaourt fermier
19 €		Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre demi-sel
22 €		Soufflé au chocolat de Guanaja, crème glacée au Cognac
26 €		Fin sablé « croustifondant » au chocolat pur Origine, sorbet à la cerise amarena
22 €		Mirabelles poêlées et flambées à l'eau de vie, crème chiboust caramélisée
16 €		Glace au choix : 3 boules café Moka, vanille Bourbon, chocolat pur Caraïbes, eau de vie de mirabelle, Cognac
16 €		Sorbet au choix : 3 boules banane-passion, fraise, citron, coco, cerise amarena, yaourt fermier
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

Domaine Weinbach Alsace

Gewurztraminer Altenbourg 2013

22€ Le verre **110€ La bouteille**

Taxes et service compris – TVA 20%

« Au pied de la majestueuse colline du Schlossberg, dans un écrin de vignes et de roses, le Domaine Weinbach "ruisseau du vin", du nom du petit cours d'eau qui le traverse, fut édifié en 1612 par les moines Capucins.

Vendu comme bien national à la Révolution Française, le Domaine est acquis en 1898 par les frères Faller qui le transmettent à leur fils et neveu Théo.

Grande figure du vignoble alsacien et ardent promoteur de sa reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée, Théo Faller oeuvre pour la qualité des vins d'Alsace et la mise en valeur de leurs incomparables terroirs et cépages.

A partir de 1979, son épouse Colette et ses filles Catherine et Laurence ont fait preuve de la même passion pour les grands vins d'Alsace et du même attachement sans faille à la qualité.

Depuis 2015, Catherine dirige le Domaine avec son fils Théo. »

Soirées œnologiques 2016-2017

Clos Béru, Chablis ***Lundi 10 Octobre 2016***
Domaine Jean Macle, Jura ***Lundi 7 Novembre 2016***
Domaine Bernard Millot, Meursault ***Lundi 5 Décembre 2016***
Domaine Thibaud Boudignon, Savennières ***Lundi 6 Février 2017***
Champagne Dehours et fils ***Lundi 6 Mars 2017***
Domaine de Vaccelli, Corse ***Lundi 15 Mai 2017***
Domaine Georges Vernay, Vallée du Rhône ***Lundi 12 Juin 2017***

Jean-Charles Cauquil,
sous la supervision du Chef Eric Frechon,
est heureux de vous présenter
notre 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

Cèpes rôtis à la feuille de figuier, copeaux de Bellota

Daurade royale saisie à la plancha,

sauté de soupions,

escabèche aux poivrons rouges et chorizo

Perdreau rouge de l'année

et foie gras en croûte de céréales,

embeurrée de chou vert au lard fumé

Notre millefeuille à la vanille Bourbon,

caramel au beurre demi-sel