



# **BISTRO DU MARCHE**

## **DINNER MENU 75**

### **FIRST COURSE**

**HUITRES POCHÉES, VELOUTÉ DE CHOU FLEUR, CAVIAR DE CALIFORNIE**  
POACHED WEST COAST OYSTERS, CAULIFLOWER VELOUTE, CALIFORNIA CAVIAR

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE DATTES**  
DUCK FOIE GRAS TERRINE, MEDJOL DATTE

**SALADE DE CRABE, RÉMOULADE DE CELERI AUX TRUFFES, SORBET POMME VERTE**  
MAINE JOHNA CRAB & CÉLERIAC SALADE, FRESH PÉRIGORD BLACK TRUFFLES

### **SECOND COURSE**

**SAINT PIERRE EN FILET, SAUCE GENEVOISE, RISOTTO AUX TRUFFES DU PÉRIGORD**  
JOHN DORY FILET, PINOT NOIR SAUCE, PERIGORD BLACK TRUFFLES RISOTTO

**SAINT JACQUES DU MAINE, NAGE DE LÉGUMES D'HIVER AU SAFRAN, BEURRE FIN AU CAVIAR**  
MAINE DIVER SCALLOP, WINTER VEGETABLES & SAFFRON BROTH, CAVIAR "BEURRE FIN"

**DOS DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR AUX MYRTILLES**  
VENISON LOIN NOISETTES, BURGUNDY RED WINE & HUCKELBERRIES SAUCE

**TOURNEDOS DE BOEUF, FOIE GRAS & TRUFFLES "ROSSINI"**  
PRIME BEEF TENDER LOIN, DUCK FOIE GRAS, PERIGORD BLACK TRUFFLES SAUCE

### **DESSERTS**

**FONDANT AU CHOCOLAT, SORBET ORANGE SANGUINE, ANGLAISE AU GRAND MARNIER**  
WARM CHOCOLATE, BLOOD ORANGE SORBET, GRAND MARNIER, CREME ANGLAISE

**TARTELETTE CITRON "MEYERS", SORBET FRAMBOISE**  
MEYERS LEMON TARTELETTE, RASPBERRY SORBET

**MONT BLANC AUX MARRONS**  
CHESTNUT CREAM MERINGUE

*Dinner from 5 pm to 10pm*