

Fromages et desserts

Duo de fromages 14

Salade et pâte de fruits maison

Cheese duo, served with salad and homemade fruit paste

Autour de la fraise 14

Fraises en texture accompagnées d'un sorbet Sichuan, émulsion de lait vanillé

Strawberries in various textures served with Sichuan sorbet and vanilla milk emulsion

Comme un snickers 14

Biscuit croustillant, crémeux choco caramel, mousse vanille et cacahuètes torréfiées

Crispy cookie, creamy chocolate-caramel filling, vanilla mousse, and roasted peanuts

Douceur de cerise 13

Cerises fraîches, panacotta amande, crumble mahlep et sorbet cerise géranium

Fresh cherries, almond panna cotta, mahlep crumble, and cherry-geranium sorbet

Rhubarbe en texture 13

Génoise citron, compotée de rhubarbe, sauce timut et lamelles de rhubarbe pochées

Lemon sponge cake, rhubarb compote, Timut sauce, and poached rhubarb slices

Soufflé "tout abricot" 12

Tuile abricot et sorbet abricot thym (10 minutes d'attente)

Bibie's signature dessert with apricot tuile and apricot-thyme sorbet

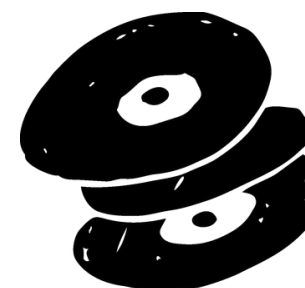
Café choux gourmands 12

Duo de choux de la cheffe pâtissière

Duo of choux from the pastry chef



Dîner chez Bibie



PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS.
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR.

Entrées

Crudo de truite, leche de tigre, huile fumée 17

Raw trout, leche de tigre, smoked oil

Tomates de pleine terre en 3 textures, stracciatella crémeuse parfumée au basilic 13

Field-grown tomatoes in 3 textures, creamy stracciatella
flavored with basil

Maquereau cuit à la flamme comme une salade niçoise 14

Flame-grilled mackerel served as a Niçoise salad

Gaspacho de melon, réduction de porto et herbes aromatiques 12

Melon gazpacho with port reduction and aromatic herbs

Notre vitello tonato, velours de thon, gel de câpres et salade croquante 17

Our vitello tonato, tuna velouté, caper gel, and crisp salad

Œuf mollet et mousse de chorizo 14

Organic soft-boiled egg, chorizo mousse, bacon

Plats

Notre tartare de boeuf 28

Our Beef Tartare with eggplant topping, Parmesan, french fries

Volaille jaune, sauce aux morilles, syphon de pomme de terre 32

Yellow chicken, morel mushroom sauce, potato foam

Black cod caramélisé, courgettes violons et tomates ananas cuisinées 37

Caramelized black cod, violin-shaped zucchini, and cooked pineapple tomatoes

Notre vision d'une lasagne déstructurée 28

Our vision of a deconstructed lasagna

Lieu jaune de ligne, sauce au miso blanc, trévis aux agrumes 33

Line-caught pollock, white miso sauce, citrus-infused Treviso

Notre salade Caesar, suprême de volaille du Gâtinais, oeufs bio 26

Our Caesar salad, Gâtinais chicken breast, organic eggs

Petit épeautre, légumes crus et cuits 26

Einkorn wheat, raw and cooked vegetables

Filet de boeuf 39

Beef tenderloin, pepper sauce, fries

Côte de bœuf à partager 129

Rib roast to share with fries, meat juices with beef marrow