



**\_\_\_\_\_ BISTRONÔM \_\_\_\_\_**

BY OMNUBO



# \_\_\_\_\_ BISTRONÔM \_\_\_\_\_

BY OMNUBO

Tout commence en Juin 2017, où après plusieurs mois de travaux, l'Hôtel **Omnubo** (40 chambres) ouvre ses portes

Prenez place dans notre Restaurant **Bistrônôm** où notre Chef Guillaume vous fera voyager à travers sa cuisine inventive et créative, à base de produits frais et locaux.

Profitez de votre passage pour découvrir nos autres services : **ÔmStage** notre salle de séminaire ainsi que **ÔmSpa** notre espace bien être sauna et spa privatisable par créneau de 45 minutes.

# MENU SIGNATURE

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT	28€
ENTREE/PLAT/DESSERT	33€
ENTREE/PLAT/FROMAGE/DESSERT	39€

*Boisson non comprise*

## ENTRÉES..... 9 €

❖ **LA VOLAILLE**

PRESSÉ DE VOLAILLE À L'ESTRAGON, GELÉE DE BETTERAVE AUX FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE AU CHÈVRE FRAIS PARFUMÉE AU MASSALÉ

❖ **L'OEUF PARFAIT**

SAUMON FUMÉ, LENTILLES FONDANTES ET VANILLE DE MADAGASCAR

## PLATS..... 22 €

❖ **LE COCHON**

AU THYM CITRON, MACARONI À L'AIL DES OURS, DUO DE PLEUROTÉS ET SHIITAKÉS

❖ **LE POISSON**

POISSON DU MOMENT, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE, POIREAUX FONDANTS, SAUCE BEURRE BLANC CRÉMÉE

## DESSERTS..... 9 €

❖ **LE FROMAGE**

TRIO DE FROMAGES DE LA LAITERIE GILBERT

❖ **LE MOELLEUX AU CHOCOLAT**

CRUMBLE DE CACAO ET GLACE CACAHUËTES/AMANDES

❖ **LA DOUCEUR A LA MANGUE**

PISTACHE ET CHOCOLAT BLANC

❖ **LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES





**BISTRONÔM**