

FANA

FROMAGE

Fromage du moment, Jeunes pousses, Moutarde violette 11 €

DESSERTS

NOISETTE
Paris-brest, Praliné Noisette Française, Crème Anglaise 12 €

CITRON VERT
Tarte Citron Vert Meringuée, sorbet yaourt/estragon, Jus d'agrumes 13 €

CAFÉ (las capucas BIO Honduras)
crème Tiramisu, Glace cappuccino, Praliné Café, Caramel Café 13 €

Prix net et service compris
Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

BISTRO VIVANT

FANA

L'équipe du FANA vous propose une cuisine élaborée chaque jour auprès de nos producteurs, vignerons et agriculteurs.

Notre travail met en valeur la saisonnalité, le circuit court et une pêche durable dans le respect du produit.

Découvrez l'éthique, la passion, la sincérité qui nous animent !

MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Entrée + Plat + Dessert 34 €

SOIR

Entrée + Plat + Dessert 45 €

Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €

Accord mets et vins

3 verres (10cl) + 31 €

Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice sardain

Prix net et service compris
Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

BISTRO VIVANT

fANA

ENTRÉES

Txistora au piment d'Espelette, Condiment savora, Cresson	10 €
Tarama cabillaud/Anchois, Huile de crustacé	9 €
Jambon des 3 Fermes Louis Ospital, Beurre Guindilla	11 €
Rillette de cabillaud, Chou-Rave, Pickles oignon Rouge	10 €
Terrine de campagne, Pickles de Moutarde, Radis	9 €
Carotte rôtie, Mimolette, sauce kombucha carotte sauce orange/carotte	12 €
Betterave fumée, Lard, Graine de courge, sauce Ribot	12 €
Poireau, Haddock, Clementine, Sauce Gribiche	13 €
	(Hors formule midi)

Prix net et service compris
Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

BISTRO VIVANT

fANA

PLATS

Pêche côtière, Chou-fleur rôtis, Chou Pointu Grillé, Condiment Sésame Noir, Sauce Balsamique Blanc	28 €
Cochon Fermier, Panais rôtis, Chou Pak choï, Noisette Sauce vin rouge	25 €
Butternut rôtie, Pleurotes, noix torréfiées Sauce sauge	22 €
Boeuf braisé, Carotte, Navet boule d'or, Chips de Panais, Jus de Braisage	27 €
	(Hors formule midi)

SEULEMENT LE SOIR

côte de cochon Noir de Bigorre AOP, Grenaille, Jus corsé (Env. 700g)	69€/ 2pers
	(Hors formule)

Prix net et service compris
Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

BISTRO VIVANT