



PARENTHÈSE

CONCEPT ROOM



&

LE BIBENT

LA CARTE DU CHEF



Depuis 1843

La carte du Chef

Entrées

Crème de butternut, chorizo, graines de courge et noisettes

Les oeufs mimosa comme autrefois

Croq Capitole au jambon noir de Bigorre cuit, béchamel et sucrine croquante

Croq Bibent au saumon fumé, béchamel et sucrine croquante

Salade d'endives au roquefort et noix, raisins chasselas

Plats

Le Cassoulet du Bibent

Suprême de poulet gascon rôti aux herbes et purée de pommes de terre façon Joël Robuchon

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive vierge aux agrumes et piperade de poivrons aux cèpes, avocat grillé aux noisettes

Brandade de morue

Blanquette de veau à l'ancienne

Risotto truffé et champignons de saison

Desserts

Crèmeux vanille Dulcey

Millefeuille léger à la vanille, caramel laitier au beurre salé

Tarte au chocolat de Christian Constant

