



Fromage de chèvre grillé au Josper et mousse de betterave rouge servis avec un pain aux graines sans gluten.
Josper grilled goat cheese with beetroot mousse and gluten-free seed bread.
€11,50

Entrées.
Starters.

Mozzarella fumée, salsa aux tomates et coulis de poivron rouge rôti.
Bizes smoked Mozzarella with roasted red pepper coulis topped with tomato.
€12,50

Soupe au homard et lait de coco, servie avec des coquilles Saint-Jacques poêlées.
Lobster and coconut soup served with seared scallops.
€15,50

Os a Moelle, cuit au four Josper, nappé de persil, oignon rouge et de câpres.
Servi avec un pain au charbon.
Beef bone marrow roasted in the Josper oven with parsley, red onion and capers. Served with a charcoal bread.
€14,50

Velouté ancien de carottes et lait de coco aux myrtilles et à la truffe.
Heritage carrot and coconut milk soup with blueberries and truffle.
€9,50



Crevettes fumées à la Bizes, servies avec un aioli au charbon.
Bizes smoked prawns served with charcoal aioli.
€16,50

Salade d'endives bbq, servie avec une purée d'aubergine fumée, mini artichaut et fenouil mariné.
BBQ Endive salad with smoked aubergine purée, mini-artichoke and pickled fennel.
€13,50

