

## Terre



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>B</b> œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	14,50 €	
<b>C</b> roque truffé	17 €	
<b>O</b> s à moelle gratinés (2pces)	12 €	
<b>P</b> âté croute maison	17,50 €	
****		
<b>O</b> nglet de bœuf grillé (origine UK)	180 gr 19 €	300 gr 27 €
<b>E</b> ntrecôte de bœuf grillée (origine UK)		300 gr 34 €
<b>S</b> uprême de volaille farci au homard, bisque crémeuse.	28 €	
<b>F</b> ilet de bœuf	32 €	
<b>C</b> ôte de bœuf	60 €/kg	

\*\*\*\*

## Mer



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>A</b> rancini de homard jus de bœuf	11 € (1pce)	29 € (3pces)
<b>P</b> oulpe en carpaccio, vierge de légumes	16 €	
<b>R</b> avioli frit, avocat/ crabe et homard ketchup maison à la bisque (4pces)	16 €	
<b>M</b> oules gratinées en persillade (8pces)	14 €	
<b>M</b> inis rolls de homard, à partager (5pces)		22 €
****		
<b>H</b> omard bleu grillé (600/800gr) beurre noisette	Demi 38 €	Entier 69 €
<b>P</b> âtes au homard bisque crémeuse ou crème à la truffe de Bourgogne (supplément 9€)		29 €



## Menu du Soir

39 € fromage ou dessert

43 € fromage et dessert

**B**œuf mariné gravlax  
sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre  
et citronnelle

ou

**A**rancini de homard  
jus de bœuf

ou

**M**oules gratinées en persillade

\*\*\*\*

**O**nglet  
beurre noisette ou jus corsé

ou

**P**âtes au homard  
bisque crémeuse.

ou

**D**emi homard grillé (supplément 10€)

\*\*\*\*

Fromage / dessert  
au choix dans la carte



## Plats « Signature »

<b>Le « Veal &amp; Giant prawn »</b>	<b>45€</b>
Onglet de veau et gambas géante bisque crémeuse, jus de bœuf et chips de cecina de bœuf	
<b>Le « Beef &amp; Lobster »</b>	<b>49€</b>
(demi homard grillé et onglet de bœuf 180gr )	
<b>Onglet / Poulpe</b>	<b>32€</b>
Onglet de bœuf, et poulpe grillé, sauce vierge et jus de bœuf, accompagnement au choix	
<b>Combo « Homard »</b>	<b>49 €</b>
Demi homard grillé, frites maison et beurre blanc à la feuille de citronnier, roll de homard	

*L'ensemble de nos plats sont faits maison !  
**Demandez la liste des allergènes**  
Les prix s'entendent taxes et service compris*



## **Fromages**

Demi Saint Marcellin 6 €

Assortiment 7 €

Vache, chèvre, brebis (demandez l'arrivage du jour)

## **Desserts**

Pain perdu et glace du moment 8€

Mousse chaude au chocolat Weiss (67%), et praliné 8 €

Crumble de prunes, chantilly et caramel 8€

Tarte ganache chocolat blanc, fraises et framboises 8 €

*L'ensemble de nos plats sont faits maison  
Demandez la liste des allergènes  
Les prix s'entendent taxes et service compris*