

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	14,50 €	
C roque jambon truffé, truffe de Bourgogne et comté 24 mois	14 €	
F oie gras truffé, chutney maison	19 €	
O s à moelle gratinés, jus de bœuf (x2)	12 €	
B oudin Basque grillé, coulis de poivrons acidulés	14 €	

O nglet de bœuf grillé (origine UE)	200 gr 25 €	300 gr 33 €
P luma 100% Iberique, grillée à la plancha.		33 €
C ôte de bœuf à partager, en cave de maturation (origine UE) race sur demande	90 €/kg	
L .Bone de bœuf Holstein	90 €/kg	

Mer



	Entrée	Plat
Gratin d'écrevisses à la bisque de homard	18 €	
Seiches en persillade	13,50 €	
Minis rolls de homard (4pces)	14 €	
Moules gratinées au beurre d'agrumes	12 €	
Couteaux grillés en persillade	16 €	

Homard grillé (600/800gr) beurre noisette	Demi 39 €	Entier 75 €
Pâtes à la truffe et au homard		39 €
Pâtes au homard et à la bisque		32 €

Les Plats signature		
Le « 🐷 Beef & Lobster 🦞 »		55 €
Demi Homard (800gr/1kg) grillé et onglet de bœuf 180gr		
Onglet /Poulpe 🐷🦞		36 €
Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce vierge et jus de bœuf, accompagnement au choix		
Les Trois Petits Cochons 🐷		49 €
pluma grillée, boudin Basque C.Parra, côte de cochon Ibérique.		



Menu du Soir

41 € fromage **ou** dessert

47 € fromage **et** dessert

Bœuf mariné gravlax
sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre
et citronnelle

ou

Couteaux grillés en persillade

ou

Arancini de homard

Onglet grillé,
jus de bœuf (200gr)
Accompagnement au choix

ou

Pâtes au homard et à la bisque

ou

Pluma Ibérique grillée à la plancha
Accompagnement au choix

Fromage / dessert
au choix dans la carte

Liste des allergènes

*Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits
à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride
sulfureux et sulfites, lupins, mollusques ...*

Les prix s'entendent taxes et service compris



Fromages

Assortiment 9 €

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

Desserts

Pain perdu caramélisé, coulis praline et glace vanille 9€

Mousse au chocolat chaude, cœur praliné noisette 9€

Verrine de pommes au caramel beurre salé, crème de mascarpone vanille 9 €

Crème brûlée 9€

Bière « LA MAX ».

A emporter

Pack de 3 bouteilles	9€
Pack de 6 bouteilles	15 €
Carton de 24 bouteilles	55 €

Huile de Homard

Pour agrémenter vos plats

Bouteille de 50 cl	30 €
Bouteille de 100 cl	55 €

