

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	14,50 €	
P âté croûte maison et ses condiments	15 €	
K efta de bœuf, sauce blanche au citron (5 pces)	15 €	
B oudin Basque grillé, coulis de poivrons acidulés	14 €	
C roque jambon truffé, truffe de Bourgogne et comté 24 mois	14 €	

O nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)	28 €	
P luma 100% Iberique, grillée à la plancha (environ 300gr).	33 €	
C ôte de bœuf à partager, en cave de maturation (origine UE) Roubia Gallega	100 €/kg	
S uprême de poulet farci au homard sauce bisque	31 €	
C ôte de cochon 100% Ibérique panée, purée d'avocats	33 €	
L Bone de bœuf Holstein Roubia Gallega	100 €/Kg	

Mer



	Entrée	Plat
A rancini de homard, concassé de tomates	14 €	
S eiches en persillade	13,50 €	
W raps de homard (4pces)	18 €	
T ataki de thon pané, crémeux d'avocats grillés au wasabi	18,50 €	
C outeaux selon l'inspiration du chef	16 €	

	Demi	Entier
H omard grillé (600/800gr) beurre noisette	43 €	79 €
P âtes à la truffe et au homard		39 €
P âtes au pesto d'ail des ours et poulpes grillé		29 €

Les Plats signature		
L e « 🐮 Beef & Lobster 🦞 »		52 €
Demi Homard grillé et onglet de bœuf 200gr		
O nglet / P oulpe 🐮🦑 Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce vierge et jus de bœuf, accompagnement au choix		38 €
C ombo « Homard » 🦞		55 €
Demi homard grillé, frites maison et mayonnaise aneth citron vert, wraps de homard		



Menu du Soir

41 € fromage **ou** dessert

47 € fromage **et** dessert

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

ou

Arancini de homard, concassé de tomates

ou

Couteaux selon l'inspiration du chef

ou

Boudin Basque grillé à la plancha

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

ou

Suprême de poulet farci au homard
Accompagnement au choix

ou

Pâtes au pesto d'ail des ours et
poulpe grillé

Fromage / dessert
au choix dans la carte



Fromages

Assortiment 9 €

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

Desserts

Pain perdu caramélisé, coulis praline, glace vanille 9€

Mousse au chocolat chaude, cœur praliné noisette 9€

Gaspacho de fruits frais, sorbet du moment 9 €

Tartelette citron meringué, salade d'agrumes 9€

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