

## Terre



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>B</b> œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
<b>K</b> efte de bœuf sauce yaourt, ail et citron (5pcs)	15,50 €	
<b>C</b> roque jambon truffé, truffe de Bourgogne et comté 24 mois	15,50 €	
<b>B</b> oudin Basque grillé, coulis de poivrons acidulés	14 €	
****		
<b>O</b> nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
<b>P</b> luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (environ 300gr).		35 €
<b>C</b> ôte de bœuf ou T Bone, selon arrivage (origine UE)		80€/kg
<b>B</b> urger maison, cheddar coulant, mayonnaise au paprika fumé		29,50 €
<b>E</b> ntrecôte de bœuf, beurre cowboy (beurre, piment, paprika fumé, moutarde, citron, ciboulette et ail)		33 €

**Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix, accompagnement supplémentaires 5€**

## Mer



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>Arancini</b> de homard, sauce bisque crémeuse (1pces)	12 €	
<b>Couteaux</b> gratinés au beurre en persillade	15 €	
<b>Poulpe</b> frit, mayonnaise, ail, citron vert et paprika	15,50 €	
<b>Tataki</b> de thon pané, sauce chimichurri	19 €	35 €
****		
<b>Homard</b> bleu grillé au beurre (600/800gr)	Demi 42 €	Entier 79 €
<b>Pâtes</b> fraîches à la truffe et homard		41 €
<b>Saumon</b> confit à l'huile d'olive et écrasée de pommes de terre		23 €
<b>Pâtes</b> fraîches à la bisque		34 €

\*\*\*\*

### Les Plats signature

<b>Le « 🐮 Beef &amp; Lobster 🦞 »</b>	49,50 €
Demi Homard grillé (600/800gr) et onglet de bœuf 200gr	
<b>Onglet /Poulpe 🐮🦞</b> Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce vierge et jus de bœuf, accompagnement au choix	39,50 €
<b>Bœuf et Saint Jacques 🐮</b>	45 €
Filet de bœuf/coquilles Saint Jacques, fondue de poireaux à la truffe et truffe râpée	



## Menu du Soir

46 € fromage **ou** dessert

53 € fromage **et** dessert

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

ou

**A**rancini de homard, sauce bisque crémeuse(1pces)

ou

**B**oudin Basque grillé, coulis de poivrons acidulés

ou

**C**outeaux gratinés au beurre en persillade

\*\*\*\*

**O**nglet grillé,  
jus de bœuf (200gr)  
Accompagnement au choix

ou

**P**luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha  
Accompagnement au choix

ou

**P**âtes fraîches à la bisque

\*\*\*\*

Fromage / dessert  
au choix dans la carte



## **Fromages**

Assortiment 10,50 €  
Vache, chèvre, brebis (demandez l'arrivage du jour)

## **Desserts**

Pain perdu caramélisé, coulis praline rose, glace vanille  
10,50 €

Pommes caramélisées, crème de mascarpone et  
crumble 10,50 €

Coulant au chocolat, crème Anglaise 10,50 €

### Liste des allergènes

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

*Les prix s'entendent taxes et service compris*