

## 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>A</b> rancinis au chorizo Ibérique, sauce Antillaise (3pces)	15,50 €	
<b>C</b> roque jambon truffé et comté 24 mois	16,50 €	
<b>B</b> oudin Basque grillé, sauce arrabiata	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>D</b> uo de canard, un en cuisson basse température et snacké, et canard séché façon gravlax, jus romarin miel (origine France)		39,50 €

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

## Mer



	Entrée	Plat
<b>T</b> oast de crevettes confites à l'Armagnac, crème montée à l'ail	17,50 €	
<b>C</b> outeaux grillés, vinaigrette fruits de la passion	16 €	
<b>G</b> ravlax de truite, vinaigrette à l'aneth	16,50 €	
<b>S</b> alade de tomates multicolores, pesto rosso, crème de Burrata truffée et poisson fumé	18,50 €	
****		
	Demi	Entier
<b>H</b> omard bleu grillé au beurre	49 €	95 €
<b>H</b> omard Canadien	39 €	72 €
<b>P</b> âtes fraîches aux St Jacques, sauce truffe		39 €
<b>S</b> teak de thon rouge mi- cuit, espuma au gorgonzola et câpres et parmiggian(200gr)		34 €

\*\*\*\*

### Les Plats signature

<b>Le « 🐮 Beef &amp; Lobster 🦞 »</b>	52,50 €
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, gratin de pommes de terre	40,50 €
<b>Homard &amp; Canard</b>	
Demi homard grillé et magret caramélisé	49,50€



## Menu du Soir

48 € fromage **ou** dessert

56 € fromage **et** dessert

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

**B**oudin Basque grillé, sauce arrabiata  
ou

**C**outeaux grillés, vinaigrette fruits de la passion  
\*\*\*\*

**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

**S**teak de thon rouge mi- cuit, espuma au gorgonzola et  
câpres frits et gratin d'aubergines  
\*\*\*\*

Fromage / dessert  
au choix dans la carte



## **Fromages**

Assortiment 12,50 €

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

## **Desserts**

Pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille 10,50 €

Mousse chaude au chocolat, cœur praliné 10,50 €

Soupe de fraises et basilic, sorbet Citron basilic 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*