

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
K efta sauce blanche menthe/cumin	15,50 €	
C roque-Monsieur jambon truffé et comté 24 mois	17,50 €	
B oudin Basque grillé, réduction de pommes et vinaigre de cidre	14 €	

O nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
P luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (environ 300gr).		36 €
F aux filet Black Angus, beurre maitre d'hôtel (origine UE 250/300gr)		34 €
M agret de canard entier caramélisé		39 €

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

Mer



	Entrée	Plat
Ceviche de daurade, agrumes, crème de coco et curry vert	19 €	
Couteaux gratinés en persillade	14 €	
Tomates multicolores, mozzarella et pesto, façon tiramisu (Végé)	13,50 €	
Mini rolls à la chair de crabes et crevettes, mayonnaise au wasabi ****	14,50€(4 pces)	
	Demi	Entier
Homard bleu grillé au beurre (sur demande)	51 €	99 €
Pêche du jour cuite dans une feuille de bananier, réduction de mirin au lait de coco		33 €
Pâtes fraîches au pesto, buratta et gambas grillée *****		39 €

Les Plats signature

Le « 🐮 Beef & Lobster 🦞 » Demi Homard grillé (600/800gr) et onglet de bœuf 200gr	55 €
Onglet /Poulpe 🐮🦑 Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce chimichurri et jus de bœuf	40,50 €
Homard & Canard 🦞🦆 Demi homard grillé et demi magret de canard caramélisé, accompagnement au choix.	59 €



Menu du Soir

48 € fromage **ou** dessert

56 € fromage **et** dessert

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

Boudin Basque grillé et réduction de pommes au
vinaigre de cidre
ou

Couteaux grillés, en persillade

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

ou

Entrecôte de bœuf Black Angus, grillée à la plancha,
beurre maitre d'hôtel (origine UE environ 350gr)
Accompagnement au choix

ou

Tentacules de poulpe grillées à la plancha
ou

Pâtes fraîches au pesto, Burrata et gambas grillée (suppl
8€)

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 au chocolat chaude, dulce de leche et glace au yaourt 10,50 €

Meringue, sorbet framboise et émulsion chocolat blanc 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