

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 noisette (origine UE 250/300gr)		36 €
M agret de canard entier caramélisé		39 €

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

Mer



	Entrée	Plat
C eviche de daurade, avocat et oignons cebettes, sauce piment végété et passion	19 €	
C outeaux gratinés en persillade	14 €	
T omates anciennes et Burrata truffée, crème de Balsamique(végétarien)	15,50 €	
M ini rolls à la chair de crabes et crevettes, mayonnaise au wasabi ****	14,50€(4 pces)	
	Demi	Entier
H omard bleu grillé au beurre (sur demande)	45 €	95 €
B ar sauce vierge, pignons de pins et échalotesnconfites		33 €
P âtes fraîches à la truffe d'été et gambas grillée *****		41 €

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,
beurre noisette (200gr)
Accompagnement au choix

Ou

Ou

Faux filet Black Angus, beurre noisette(origine UE suppl
5€)

Bar sauce vierge, pignons de pins et échalotes confites
ou

Pâtes fraîches à la truffe d'été et gambas grillée (suppl
10€)

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 €

Millefeuille chocolat et cacao, chantilly à la fève de Tonka
10,50 €

Soupe de fraises, gelée à la verveine et sorbet citron
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