

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
E mpanadas de bœuf confit, jus réduit aux épices (4 pces)	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 végétal et passion	19 €	
C outeaux gratinés en persillade	14 €	
C revettes panées, mayonnaise sriracha (5pcs)	15,50 €	
G ros roll à la chair de crabes et crevettes, mayonnaise au wasabi ****	14,50 €	
	Demi	Entier
H omard bleu grillé au beurre (sur demande)	49 €	95 €
F ilet de bar, sauce à l'estragon		31 €
P âtes à la truffe, et Saint Jacques poellées *****		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 €



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

Faux filet Black Angus, beurre noisette (origine UE suppl
5€) Accompagnement au choix
ou

Poulpe grillé à la plancha, salsa verde
Accompagnement au choix
ou

Filet de bar sauce à l'estragon
Accompagnement au choix

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 12 €

Crèmeux de chocolat Tonka, feuillantine et chantilly à la vanille de Tahiti 10,50 €

Ananas rôti au miel, crème de mascarpone au yaourt et beurre noisette 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