

## Terre



	Entrée	Plat
<b>B</b> œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
<b>M</b> agret de canard cuit au sel, en carpaccio, sauce barbecue maison	15,50 €	
<b>C</b> roque-Monsieur jambon truffé et comté 24 mois	17,50 €	
<b>B</b> oudin Basque grillé, réduction de pommes et vinaigre de cidre	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 ( origine UE, environ 300gr).		36 €
<b>F</b> aux filet, beurre noisette (origine UE, environ 250/300gr)		36 €
<b>E</b> scalope de veau Milanaise gratinée à la mozzarella fumée (viande origine UE)		34 €
<b>M</b> agret de canard caramélisé, jus réduit aux fruits rouges		41 €

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

## Mer



	Entrée	Plat
Ceviche de daurade, lait de coco et gingembre	18,50 €	
Moules gratinées en persillade	14 €	
Crevettes panées, mayonnaise au curry (5pces)	15,50 €	
Mini roll à la chair de crabes et crevettes, mayonnaise au wasabi (4pces)	14,50€	
****		
Homard bleu grillé au beurre (sur demande)	Demi 52 €	Entier 99 €
Filet de bar, sauce miel citron confit		31 €
Pâtes à la truffe, et Saint Jacques poêlées		39 €
*****		

### Les Plats signature

<b>Le « 🐼 Beef &amp; Lobster 🦞 »</b>	55 €
Demi Homard, Canadien, grillé (600/800gr) et onglet de bœuf 200gr	
<b>Onglet / Poulpe 🐼 🦑</b>	40,50 €
Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce chimichurri	
<b>Homard &amp; Canard 🦞 🦆</b>	55 €
Demi homard grillé et demi magret de canard caramélisé	



## 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 à la plancha, réduction de  
pommes et vinaigre de cidre

ou

**M**oules gratinées en persillade

\*\*\*\*

**O**nglet de bœuf grillé,  
beurre noisette (200gr)  
ou

**P**luma de Porc Ibérique, grillée à la plancha (origine UE,  
suppl 7€)  
ou

**E**scalope de veau Milanaise, gratinée à la mozzarella  
fumée (origine UE suppl 5€)  
ou

**F**ilet de bar sauce miel citron confit

\*\*\*\*

Fromage / dessert  
au choix dans la carte



## **Fromages**

Assortiment 12,50 €

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

## **Desserts**

**P**ain perdu, caramel beurre salé, glace vanille 12 €

**M**ousse chaude au chocolat 10,50 €

**T**arte tatin, glace vanille 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*