

## 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>C</b> roquetas gourmandes du moment et sa petite salade, aïoli citronnée. (3pces)	14,50 €	
<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>C</b> ordon bleu de volaille fermière en ballotine, jambon aux herbes et beaufort, pané aux graines de pavot (viande origine UE)		33 €
<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	14,50 €	
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 vierge		31 €
Pâtes fraîches au pesto et poulpe		31 €
	*****	

### 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> Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce chimichurri	40,50 €
<b>Homard &amp; Canard 🦞🦆</b> Demi homard grillé et demi magret de canard caramélisé	55 €



## 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

**C**roquetas gourmandes du moment et sa petite salade,  
aïoli citronnée (3pcs)

ou

**M**oules gratinées en persillade

\*\*\*\*

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

ou

**P**luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (suppl  
7€)

ou

**P**âtes fraîches au pesto et poulpe

ou

**F**ilet de bar sauce vierge

\*\*\*\*

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 €

**Mousse chaude au chocolat** 10,50 €

**Crème brûlée à la vanille et fève de tonka** 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*