

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
C roquetas gourmandes du moment et sa petite salade, aïoli citronnée. (3pcs)	14,50 €	
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 (origine UE, environ 300gr).		36 €
C ordon bleu de volaille fermière en ballotine, jambon aux herbes et beaufort, pané aux graines de pavot (viande origine UE)		34 €
M agret de canard caramélisé, jus réduit aux fruits rouges		41 €
C ôte de bœuf, pour deux personnes Black Angus (origine UE)		89 €
Côte & Pince pour les gourmands, côte de bœuf et homard entier grillés		159 €

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

Mer



	Entrée	Plat
C arpaccio de daurade, mousse de betterave et gel d'agrumes	18,50 €	
M oules gratinées en persillade	14,50 €	
S alade du pêcheur poulpe et moules, pommes de terre vapeurs en salade, huile d'ail des ours et sauce vierge	15,50 €	
M ini roll à la chair de crabes et crevettes, mayonnaise au wasabi (4pces)	14,50€	

H omard bleu grillé au beurre (sur demande)	Demi 52 €	Entier 99 €
F ilet de bar, sauce vierge		31 €
P oulpe grillé sauce chimichurri *****		29 €

Les Plats signature

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



Menu du Soir

48 € fromage **ou** dessert

56 € fromage **et** dessert

Bœuf mariné gravlax
sauce soja, agrumes, persil plat, baies roses, gingembre
et citronnelle

ou

Croquettas gourmandes du moment et sa petite salade,
aïoli citronnée (3pcs)

ou

Moules gratinées en persillade

Onglet de bœuf grillé,
beurre noisette (200gr)

ou

Pluma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (suppl
7€)

ou

Poulpe grillé à la plancha sauce chimichurri

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 €

Namelaka de chocolat noir et blanc, éclats de sablé Breton et framboises 10,50 €

Soupe de fraises, menthe basilic 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