Terre



	Entrée	Plat
Bœuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
Aubergines marinées sauce ponzu, crème de yahourt relevée	14,50 €	
Croque-Monsieur jambon truffé et comté 24 mois	17,50 €	
Boudin Basque grillé, coulis de poivrons rouges et menthe, gel de pommes et vinaigre de cidre	14 €	
****		
Onglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
Pluma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (origine Esp, environ 300gr).		36 €
Magret de canard mariné au poivre et baies, grillé à la plancha (origine Fr)		41 €
Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé (origine EU)		43 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix. Accompagnements supplémentaires 5 €

Mer



	Entrée	Plat
Tataki de thon sésame/pavot et crémeux de maïs	18,50 €	
Tartare de daurade, leche de tigre, mangue	18,50 €	
Couteaux gratinés en persillade	14,50 €	
Crevettes panées, mayonnaises paprika fumé	15,50 €	
Mini roll à la chair de crabe et crevettes, mayonnaise au wasabi (4pces)	14,50 €	

****

	Demi	Entier
Homard bleu grillé au beurre (proposé sur demande)	52 €	99 €
Filet de bar laqué au mizo		31 €
Poulpe grillé, sauce chimichurri **ou** poivrons/chorizo		29 €
Pâtes à la truffe et Saint Jacques poêlées		41 €

****

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

Aubergines marinées sauce ponzu, crème de yahourt relevée
ou

Mini roll à la chair de crabe et crevettes, mayonnaise au wasabi (4pces)
ou
Boudin Basque grillé, coulis de poivrons rouges et menthe, gel de pommes et vinaigre de cidre

****

Onglet de bœuf grillé,
beurre noisette (200gr)
ou

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

Filet de bar laqué au mizo,

****

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 €

Le Brownie « and Clyde », chocolat moelleux, noix de pécans sauce chocolat caramel et glace yahourt 10,50 €

Lemon curd, spéculos et siphon yuzu, glace citron meringuée 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