

MENU DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR	17
ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ou PLAT + DESSERT + CAFÉ	25
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	31

ENTRÉES:

TARTARE DE POULPES GRILLÉS, TOMATES ET HERBES FRAÎCHES

CARPACCIO DE PASTRAMI DE BOEUF, CROUTON À L'AIL ET MAYONNNAISE AU CHANVRE

PLATS:

FAUX FILET DE BOEUF, POMMES DE TERRE GRENAILLES, JUS DE VIANDES

POISSON DU JOUR BRAISÉ, LÉGUMES DU SOLEIL, CRÈME DE POIVRON BRULÉ

GNOCCHI DE POMME DE TERRE, PESTO ROSSO, RICCOTTA ET BASILIC

SUGGESTION: (HORS MENU)

OS À MOELLE À LA BRAISE, BEURRE AIL ET PERSIL 17

CECINA DE BOEUF DE GALICE 15

POIRE DE BOEUF, POMME DE TERRE GRENAILLE ET JUS DE VIANDE 35

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES, par la Maison Cellierier 11

DEMI SAINT MARCELIN, par la Maison Cellierier 6

DESSERTS:

PANA COTTA FÈVE DE TONKA, CARMEL BEURRE SALÉ

MILLEFEUILLES AGRUMES, CRÈMEUX AGRUMES, GEL CITRON, GLACE CITRON BASILIC

PIÈCES D'EXCEPTION À PARTAGER

PRIX AU KILO

CÔTE DE BOEUF HOLSTEIN FRANÇAISE 45 JOURS ET JUS DE VIANDE 115

CÔTE DE BOEUF MONTBÉLIARDE FRANÇAISE 30 JOURS ET JUS DE VIANDE 130

CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA ESPAGNOL 45 JOURS ET JUS DE VIANDE 150

T-BONE DE BOEUF HOLSTEIN FRANÇAIS 45 JOURS ET JUS DE VIANDE 120

RIBS DE BOEUF FRANÇAIS CONFIT 8H ET SAUCE BARBECUE 78

PÊCHE DU JOUR À LA BRAISE SELON ARRIVAGE

2 garnitures incluses/ 2 sides included

Prix en euros TTC - viandes origines UE - service et taxes comprises