

CARNI

Au barbecue

Côte de boeuf maturée 21 jours	8,5/100g
Faux-filet de boeuf maturé 21 jours (250g)	26
Carni BBQ Viandes marinées pour 2 pers. (Poulet fermier citron-oignons, Epigramme d'agneau aux herbes, Araignée de cochon à la bière brune, Boeuf paprika fumé)	24/Pers
Poisson entier au barbecue, salade de fenouil croquant	19

*Accompagnements
(Grenailles rôties, purée, légumes grillés, frites, salade)

Nos petites Assiettes

Jambon ibérique Bellota de chez « El Bierzo »	12
Terrine de lapin, girolles, sarriette	7
Nuggets de poulet jaune des Landes, sauce satay	9
Boulettes de porc à la thaï	8
Petit Chorizo fumé de chez « El Bierzo »	7
Tempura de légumes	6

Pluma ibérico fumé, jus au foin et duo de choux rôtis	14
Boudin noir, pommes, coings et jus acidulé aux coings	9
Tataki de boeuf, pomelos, thym, poivre de kampo, litchis	12
Vitello Tonnato	12
Escargots de bourgogne, pleurotes, shiitaké, bouillon de tagètes	8
Magret de canard, mousseline panais et navet, marmelade de clémentines	10
Socca et légumes grillés	8
Courges du Berry et crème de Valençay	8
Topinambours pochés à la crème, huile de truffe blanche	7

Desserts

Assiette de fromages de chez «Crème »	10
Financier noisette et crémeux de citron bergamote	8
Riz au lait, lait coco, ananas confit au gingembre, grenade	8
Moelleux au chocolat	8

* Nos plats sont faits « maison » et avec beaucoup d'amour

*Nos plats sont faits « maison » et avec beaucoup d'amour

Prix nets et service compris

