

Le Menu

CUISINE DE SAISON



FAIT MAISON-PRODUITS FRAIS

Nos Formules

Entrée + Plat + Dessert

35€

Entrée + Plat

29.90€

Plat + Dessert

29.90€

Menu Enfant*

12€

**Hors boissons, réservé aux enfants de -12 ans
Rumsteak Limousin 100 g ou poisson du moment
(frites, légumes, ou purée)
Fondant au chocolat ou glace 2 boules au choix*

A Partager

**Hors Formules*

Notre croque

15€

Jambon blanc truffé, béchamel truffée au Comté

10 min de cuisson

La planche de charcuterie

19€

Nos macarons au foie gras

14€

5 pièces

Nos Viandes d'exceptions

Sirloin "Noix de faux filet"



26€

Argentine Angus 220g

Une viande tendre et savoureuse

+3€ En Formule

Filet de boeuf maturé 180G



35€

Origine française, race selon arrivage et disponibilités

Une viande fondante et goûteuse

A PARTAGER



Côte de boeuf maturée +/- 1.00 KG

90€

Entrecôte maturée +/- 450G

45€

Maturée 45 jours min , une cuisson à la braise pour un goût sublimé

Une garniture et une sauce au choix *

Sur les plats ayant le logo



Frites maison, Purée, Risotto, mijoté de légumes frais

Pommes grenaille confites

Sauces poivre, béarnaise, émulsion de maroilles

*Suppléments garnitures +3€

*Suppléments Sauce 1€

Nos Entrées

10.50€

L'oignon

Emulsion d'oignons, confit d'oignons, dentelles de pain et comté

Les pieds de cochon

En cromesquis, sauce gribiche

La soupe thaï

Soupe coco curry rouge, ramen, crevettes roses et légumes

L'os à moëlle

Os rôtis, croûte de moëlle au pécorino, guanciale et quelques secrets...

Les 6 huîtres n°3

Origine selon arrivage, citron et vinaigre aux échalotes

+5€

Les Couteaux au four à braise

Persillade d'herbes, citron et gingembre

Notre foie gras

D'origine française, marbré aux amandes, pistaches, abricots et cranberries

+5€

Le champignon

Brioche dans l'esprit d'un pain perdu, émulsion de champignons

Les suppléments s'appliquent sur le prix du plat ou de la formule

Nos Plats créations

23€

L'agneau des Pyrénées

Epaule d'agneau confite 8 h en pastilla, jus aux épices du soleil

Le saumon

Croustillant, crémeux de patates douces, vinaigrette thaï, riz croustillant

Le magret de canard

Origine française, rôti, purée de butternut, aigre douce de gingembre

Le cheese burger

Steak français by Lesage 180 g, buns moelleux, lard grillé, iceberg, confit d'oignons, cheddar, sauce maison



Le tartare Limousin 150G

Origine française, coupé au couteau à la minute, recette classique à la mayonnaise maison, cornichons, câpres, oignons rouges, ciboulette



Le "steak signature" +/- 180G

Coeur de rumsteak Limousin Français selection de notre boucher, jus de viande gourmand, echalottes confites, croutons

Le Cordon bleu

Poulet jaune Français, jambon truffé, comté affiné, jus de poulet

Le Paleron de boeuf

Paleron de boeuf français braisé, jus tomate orechiette, et petits legumes

Les suggestions du jour

A découvrir sur notre ardoise

Les suppléments s'appliquent sur le prix du plat ou de la formule

Nos desserts

10€

Le kube Fondant

Fondant chocolat noir au coeur coulant, glace vanille, riz soufflé chocolat

10 min de cuisson

La pavlova

Meringue, ganache coco, fraîcheur d'anannas au rhum Dom Papa

Les choux

Mousse Lemon curd et ganache praliné un mariage savoureux

Le tiramisu

Crème marcarpone, praliné café, ganache café, crumble chocolat

La tarte Tatin

Pommes caramélisées, pâte feuilletée, glace vanille

Le baba

Arrosé à la mandarine Impériale, confit d'oranges, chantilly gourmande

l'assiette de fromages

Une sélection de 4 fromages affinés

Le finger

Biscuit croustillant, cremeux chocolat noir 55%, ganache Dulcey

Coupe de glaces et sorbet (3 boules)

Nos parfums au choix

*vanille, café, café blanc, chocolat, chocolat blanc, caramel, mangue, citron, framboise, cassis,
pistache, noix de coco, pomme verte, ananas, rhum raisin, poire, fraise, yaourt*
