

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 +/- 500G

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 à la graisse de canard
Sauces poivre, béarnaise, émulsion de maroilles

*Suppléments garnitures +3€

*Suppléments Sauce 1€

Nos Entrées

10.50€

L'Oeuf

Oeuf parfait, émulsion de pommes de terre, dentelles de pain

les pieds de cochon

En croustilles, mayonnaise estragon, pickles de cornichons

Les gambas

Croustillantes, curry vert coco, riz Thaï.

l'Os A Moëlle

Os rôtis, croûte de pécorino, guanciale et quelques secrets

les 6 huîtres n°3

Origine selon arrivage, citron et vinaigre aux échalotes

+4€

les Couteaux au four à braise

Persillade d'herbes, citron et gingembre

Notre Foie Gras

D'origine française, mi-cuit, brioche toastée, chutney du moment

+5€

Le Saumon

Confit au degré près, chantilly de chou-fleur, vinaigrette curcuma

Nos Plats créations

23€

L'Agneau

Cannelloni d'agneau confit 8 heures, jus à la provençale, brochette de gigot au citron

Le Saumon

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

Le Magret de canard

Origine française, rôti, purée de carottes tandoori, viennoise de sésame, jus au miel et à l'orange



le Burger

Steak français By Lesage 180 g, buns moelleux, lard grillé, roquette, confit d'oignons, champignons au citron, tomate d'Orchies, cornichons



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" 200G

Coeur de rumsteak Limousin Français sélection de notre boucher, jus de viande gourmand, échalottes confites, croutons

Le Cordon bleu

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

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 yuzu, framboise, crémeux de framboises

l'Eclair

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, crème vanille

Le Baba

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

Sélection de Fromages

Une sélection de 4 fromages affinés

Coupe de glaces et sorbet

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*
