

“A LA CARTE”



Entrées:

- Plateau de charcuteries faites par nos soins -16-
- Tête de veau croustillante, sauce gribiche -12-
- Foie gras terrine, chutney de poires, brioche toastée -15-
- Salade verte -6-
- Chair de tourteau, avocat, agrumes -13-

Plats:

- Ris de veau poêlés, endives de pleine terre, jus aux agrumes -35-
- Noix de Saint-Jacques cuites à la plancha, légumes racines, lardo Di Colonata -28-
- Tartare de boeuf taillé au couteau, pommes de terre grenaille -21-

NOS PIECES DE BOEUF MATUREES A PARTAGER:

- Faux-filet de boeuf 600g mûré pour 2 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -65-
- Côte de boeuf 1kg mûrée pour 2 à 3 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -100-

Prix nets: Taxes et service inclus - La Maison n'accepte pas les chèques
Tout changement de garniture se verra faire l'objet d'un supplément de 1€
Viande origine UE