

# BIEN ÉLEVÉ viande de qualité RESTAURANT

## LES MENUS

LE MENU BIEN ÉLEVÉ :

Entrée + plat + dessert.....**37€**

LE MENU SUGGESTION :

Entrée + suggestion du moment + dessert.....**39€**

## À GRIGNOTER

Terrine de campagne, pickles.....**7€**

Cervelle de canut, crackers sarrasin au piment d'Espelette.....**8€**

Carpaccio de faux-filet Angus, focaccia, roquette, pecorino, condiment anchois.....**14€**

Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois à partager.....**16€**

## LES ENTRÉES ..... 11€

Oreilles de cochon en tempura, cornichons maison, mesclun, sauce gribiche

Betteraves couleur, anguille fumée, cresson, Vieux Rodez, citron confit

Tartare de bœuf Angus, jaune d'œuf fermier, caviar d'aubergine fumée, sucrine grillée, cajou (en plat avec frites 21€)

## LES PLATS

**Suprême de volaille**, pulpe de céleri au curcuma, brocolis, maïs doux, jus.....**21€**

**Cabillaud**, cocos de Paimpol, moules, salicorne, sauce vierge.....**21€**

**La pièce Bien Élevée du jour**.....**21€**

**La suggestion du moment : à l'ardoise**.....**23€**

**+ ACCOMPAGNEMENT  
& SAUCE**

## LES TRÈS BIEN ÉLEVÉES - VIANDES D'EXCEPTION : À L'ARDOISE (HORS MENU)

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la graisse de bœuf

Légumes de saison

Grenailles, pancetta

Tian de légumes

Accompagnement supp. : 4€

### LES SAUCES

Sauce au poivre

Sauce béarnaise

Jus de viande

Sauce chimichurri

## LES DESSERTS .....8€

Assiette de fromages (+2€)

Figues confites, crumble maïs, faisselle, glace sésame noir

Ganache chocolat façon namelaka, pain de Gênes, glace cacahuète

Clafoutis pêche, glace basilic, meringue

CARTE BIEN ÉLEVÉ

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS  
OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE

VIANDES DU CHÂTEAUNEUF, SAMUEL FOUILLARD,  
VOLAILLES DE LICQUES, BOTTES EN VILLE,  
LA FERME DES PINS SYLVESTRES,  
COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, POUJAURAN

