

# Formule midi (en semaine) - 23 €\* Entrée + Plat du jour\* ou Plat du jour\* + dessert

(ou fromages + 2 €)

# Menu Bien Élevé - 44€

A la carte: Entrée + plat + dessert (ou fromages + 2 €)

# À GRIGNOTER

Cervelle de canut, toast melba, oignons frits, herbes fraîches - 9 €
Effiloché de basse côte de bœuf Angus, échalotes au vinaigre, condiment estragon et jus de viande - 9€
Huîtres Marennes d'Oléron n°3, vinaigrette ponzu, pickles prunes, oxalis - 10€
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois - 17 €

## LES ENTRÉES - 13 €

Tartare de bœuf Angus, jaune d'œuf fermier, pickles graines de moutarde, poivrons confits, crème à l'ail, sauce BBQ Veloute d'amande façon ajo blanco, condiment ail persil citron, chips d'ail, croûtons, herbes fraîches Gravlax de truite française au jus de betterave, betterave Chioggia, condiment livèche, graine de moutarde (supp +2€)

#### LES PLATS - 25 €

HORS FORMULE MIDI

Dorade Sébaste, crème courgette coriandre, courgette rôties, condiment poivrons, sauce normande à l'encre de seiche Tartare de bœuf Angus, jaune d'oeuf fermier, pickles graines de moutarde, poivrons confits, crème à l'ail, sauce BBQ + frites La Pièce Bien Élevée / 1 accompagnement et 1 sauce

<u>Plat végétarien - 21 €</u>: Blé façon risotto, pleurotes au barbecue, sauce au vin jaune, pickles oignons rouge, parmesan

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

Les accompagnements

Frites à la graisse de boeuf Légumes de saison Pommes grenailles tièdes en vinaigrette, herbes fraîches

Accompagnement supplémentaire : 4 €

Les sauces

Sauce au poivre Jus de viande Sauce béarnaise

Sauce aux herbes façon chimichurri

# FROMAGES - 12 € ( +2 € AU MENU)

Assortiment de 3 fromages et chutney

## LES DESSERTS - 10 €

Coing en trois cuissons , ganache vanille, tuile gavotte miel, condiment citron piment, mélisse Mousse chocolat fumée, crumble chocolat, glace fromage blanc, caramiel Fruits rouges, condiment myrtilles au barbecue, crème crue, granité citron, meringue au thé noir (supplément 2€)

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE

FERME DE CHÂTEAUNEUF, LUCO FISH, LA FERME DES PINS SYLVESTRES, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, POUJAURAN, FROMAGERIE MONBLEU

