



Les poissons, crustacés et viandes suggérés sont tous cuits à la braise incandescente de notre Josper.

C'est la combinaison incroyable de la puissance du feu de bois et de la fonte pour des cuissons d'exception.

LE GRILL

- **Bavette d'Aloyau** (env. 300g.) 22€
- **Entrecôte de Boeuf** maturée à 30 jours (env. 300g.) 29€
- **Pluma Ibérique de Bellota** 32€
- **Côte de Bœuf** pour deux personnes, maturée à 30 jours (env. 1.2kg) 89€

LE POISSON

- **Dorade Royale** (600 à 700g.) grillée au feu de bois, parfumé au romarin-citron et légumes du moment 39€
- **Bar entier** (600 à 700g.) grillé au feu de bois, parfumé au fenouil-citron et légumes du moment..... 39€
- **Sole sauvage de Bretagne** (700 à 800g.) cuisinée façon Meunière et légumes du moment 55€

LE HOMARD "BLEU" EUROPÉEN

- **Homard entier** (env. 500/700g.) grillé et servi avec un beurre d'herbes 59€
- **Surf and Turf** demi homard grillé et filet de boeuf poêlé, lard paysan, jus court et légumes du moment 59€

*Nos viandes et nos poissons sont accompagnés de courgettes et aubergines grillées et de pommes de terre grenaille

LES ASSIETTES TAPAS À PARTAGER pour deux personnes

- **Assiette de Jambon de Parme Addobbo** 35€
- **Assiette de Palette Ibérique de Bellota** et condiments 38€