



SUGGESTIONS

DU MOMENT

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

Les poissons, crustacés et viandes suggérées sont tous cuits à la braise incandescente de notre Jospier.
C'est la combinaison incroyable de la puissance du feu de bois et de la fonte pour des cuissons d'exception.

LE GRILL

- > Pluma Ibérique 32€
 - > Côte de bœuf (race charolaise) 79€
- Accompagnement : légumes grillés de saisons

LE POISSON

- > Dorade Royale (600 à 700g.) grillée au feu de bois, parfumé romarin-citron et légumes du moment 39€
- > Bar entier (600 à 700g.) grillé au feu de bois parfumé 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. 550g.) grillée et servi avec un beurre d'herbes 59€
- > Surf and Turf demi-homard grillé et filet de bœuf poêlé, lard paysan, jus court et légumes du moment 59€

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

LES ASSIETTES TAPAS A PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES

- > Assiette de Palette Ibérique de Bellota et condiments 38€
- > Assiette d'assortiment de fromages 28€
- > Assiette Dolce Vita (assiette italienne) charcuterie, fromage et condiments 32€