

Mises en bouche

€

Chausson au bœuf	4.50
Hûître Thierry Guillemet n° 3 (Normandie)	7.00
Assiette de fromages des Pyrénées	20.50
Coquilles Saint-Jacques au petits lardons et mousseline de pommes de terre	23.00
Tartare de saumon fumé Carpier à l'avocat et à l'œuf (Carpier, Norvège)	23.00
Carpaccio de faux-filet Wagyu A5, 120 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japon)	30.00

Entrées

Fromage Provoletta grillée au pesto de tomates séchées	19.00
Focaccia à la stracciatella di bufala, aux épinards et aux herbes aromatiques	20.00
Champignons des bois, œuf poché, lardons et purée de fromage des Pyrénées	22.00
OEufs sur le plat au jambon ibérique et frites	23.00
Vitel toné (gigot de bœuf Angus, États-Unis)	23.00
Jambon Wagyu et pain cristal (Japon)	32.00

Soupe

Potage de potiron au gingembre et au lait de coco	18.00
---	-------

Poisson

Saumon grillé aux légumes sautés	30.00
Turbot grillé aux légumes sautés	30.00

Suggestions

Lasagne végétarienne à la bolognaise de cèpes	25.00
Goulash de cerf accompagné de spaetzle	30.00
Escalope panée de veau à la napolitaine avec tomates, fromage, pommes de terre et oeuf sur le plat	30.00

Viandes

€

Hamburger végétarien avec laitue, tomate, oignon et cheddar	24.00
Magret de canard. 380g (Pays basque, Espagne)	31.00
Hamburger de boeuf américain maturé 30 jours avec laitue, tomate, oignon, cheddar et bacon. 180 g. (USA, 50 % Angus – 50 % Wagyu)	33.00
Entraña (hampe de boeuf) de Black Angus 250 g (Canada)	37.00
Faux- filet de boeuf désossé 300 g (Uruguay)	39.00
Contre- filet de boeuf désossé 300 g (Argentine)	39.00
Entrecôte de boeuf maturée 60 jours 1 kg (Allemagne)	82.00
Filet mignon de boeuf Wagyu 200 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japon)	98.00

*Toutes nos viandes sont accompagnées de leur garniture.

Desserts faits maison

Alfajor au dulce de leche avec chocolat blanc ou noir	11.00
Mousse au chocolat	11.00
Crème catalane	11.00
Tiramisu	11.00
Dessert de style Balcarce avec meringue, dulce de leche et noix	11.00
Cheesecake Solanelles	11.00
Volcan au chocolat	11.00