

### HIVER 2019 MENU-CARTE

#### A LA CARTE

- ❖ Les Belles ENTRÉES : 13.50 €
- ❖ PLAT Pêche ou Terre : 24.50 €
- ❖ END : 12 €

#### EN MENU

Classic MENU 46€  
ENTRÉE // PLAT Pêche ou Terre // END  
MENU BIB GOURMAND 37€  
*Menu Surprise, rapport prix plaisir garanti.*

#### Les Belles ENTRÉES

Les Petites crevettes grises Belges  
« Cromesquis » Style, Sauce Nantua

La Soupe à L'oignon « Tête de Lion »  
Gratinée Minute

La Retour de Chasse de Jan  
Jolie terrine et belle Charcuterie

#### Le Meilleur de la PÊCHE

Uniquement « PETIT BATEAU »

Poissons « Pêche Durable »  
Cuisinés en Ballotine Maison  
Compotée de Choux

Le Mullet Noir en peau de Bellota  
Cuisson vapeur aux agrumes  
Mousseline citron vert

Tentacules D'Octopussy Rôties  
Écrasée de pomme de Terre à l'huile d'Olive  
Éclat d'Olive Noire

#### Le Meilleur de la TERRE

Sélection de viandes Jan Schneidewind

Hachis Parmentier pur Bœuf Limousin  
« House Made » Style  
Plein de Légumes de Sandrine

Jarret de Veau de la Grande Région  
Cuisson 12 Heures autour des choux du moment  
Jus de cuisson très goûteux

Le Marcassin de la chasse du Chef  
En civet « Italian » Style  
Tomates confites & Zeste de citron Yuzu

#### Le Top des Tartares...

... Le « Steak César », Tartare classique pur  
Bœuf Limousin, en aller-retour sur la poêle,  
Frites maison  
... Tartare minute, comme vous le voulez

#### END with...

Un bout de fromage,  
Sélection de notre Fromager  
Et confiture du moment

Les Desserts de Luis,  
Notre Chef Pâtissier  
Présentés sur le chariot

**Le Caviar Mailian, Sélection Schneidewind**  
Goût Russe « Intense » ou Goût Iranien « Old School »

Boite\* : 50g 95€ ; 100g 190€ ; 200g 380€

Servi Avec :

Garniture Cosaque, Tartare de Bœuf, Tartare de poisson.

\*: Possibilité de portion individuelle : 33€ les 10g

#### L'idée Veggie du jour

Végétarien ou Vegan, nous cuisinons en live votre bonheur

Entrée 12 €, plat 17€

#### Les Suggestions Unplugged

Envies & inspirations du moment

**Terrine De Foie Gras « House Made » : 24.50€**

Fruits de Saison Rôtis

**L'entrée "Retour du Marché"**

**Prix en fonction des Trouvailles**

Laissez-vous guider pour une dégustation optimale

**Le Poisson Noble du moment : 38€**

Suivant les cours de la pêche durable, nous cuisinons ce que la mer nous donne,  
en adaptant nos méthodes de cuisson au poisson proposé

**La Pièce de Chasse : 36€**

Chaque jour un arrivage de pièces de chasse, très goûteuses :  
Chevreuil... Lièvre... Biche... Mouflon etc.

**La belle Pièce de Bœuf Pur limousin : 44€**

Nous affinons nous-même nos tranches de côtes, dans notre dryer...  
40 jours... Minimum ... Laissez-vous surprendre...

**Menu Dégustation « Unplugged » 5 services : 98€**

Laissez-nous cuisiner pour vous de la meilleure des façons,  
en « Cuisine Live & Unplugged »

Servi le soir, jusqu'à 21h pour l'ensemble des convives