

HIVER Acte II 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

Bouillon de Poule Très Goûteux
Haricots vert extra fin et Truffes noires
Melano

L'Authentique Saumon Gravlax
Mayonnaise à l'Aneth

Passage dans les Sous-Bois...
...Jolie terrine et charcuteries de Jan

Le Meilleur de la PÊCHE

Uniquement « PETIT BATEAU »

Filet Eglefin Sauce Choron
Simplement Rôti
Beignet de Polenta et jolis Légumes

Aile de Raie aux Câpres
Cuisinée au beurre Noir
Pommes Tournées sur la poêle

Tentacules D'Octopussy
« Cataplana » Comme à Lisbonne
Plein d'herbes fraîches et de Légumes

Le Meilleur de la TERRE

Sélection de viandes Jan Schneidewind

Les Belles Pintades fermière
Cuisinées comme un vol au vent
Carottes Billes et frites maison

Le Jeune Agneau des prairies
Cuisson 7 heures
Jus de cuisson très goûteux

La Cocotte des Sous-Bois
Mijotée tout doucement
Champignons de l'arrivage

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 du Boucher : 36€

Sélection de pièce de viandes rare, réservé aux amateurs...

Cuisson Bleue et chaud... uniquement

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