

Menus

Entrée • Plat
le menu du midi
26,50 €

Entrée • Plat • Dessert
le menu du midi et du soir
36,50 €

(au choix parmi la carte hors mets d'exception sur la braise. Si un supplément est prévu, il est indiqué sous le plat.)

Apéro

Planche de charcuterie
Ibérique variée
petite assiette 9,00 €
grande assiette 18,00 €

Jambon Pata Negra Bellota
petite assiette 9,50 €
grande assiette 19,00 €

Accras de homard
sauce aigre douce
10,00 €

Grande planche mixte
charcuterie Iberique et fromages
18,00 €

Entrées

Foie de canard mi-cuit
au Cognac poêlé
chutney de carottes bio et bouillon
de légumes bio infusés à la truffe
12,00 € (supp menu 5 €)

Sashimi de saumon
bio crispy
mariné et grillé aux épices,
condiment citron, laqué au soja
et vinaigrette passion
11,00 €

Les petits Nems de poulet
fermier maison
basilic Thai, menthe fraîche,
sucrine et sauce aigre douce
11,00 €

Poulpe croustillant
Panko, chips de chorizo
et mayonnaise wasabi
12,00 €

Œuf bio mimosa aux truffes
11,00 €

Tortellini aux homards
fenouil, condiment orange
et émulsion coco
12,00 € (supp menu 5 €)

Plats

Filet de bœuf
sauce Périgueux
mille-feuilles de pommes Anna
et condiment d'oignons
30,00 € (supp menu 5 €)

Marbré de saumon bio
en feuilles de Nori
aux herbes, cuit en basses
températures, vapeur, mousseline
de butternut et sauce au vin blanc
25,00 €

Karaage de poulet fermier
tempura, sauce barbecue japonaise,
bonite séchée ciboulette et salade
d'épinards, truffe, yuzu et parmesan
28,00 €

Le Burger d'Oscar
bœuf de charolais, Comté fermier,
sauce truffée et frites maison
23,00 €

Magnifique côte de veau
français 400 gr
jus aux poivre fumé et purée tradition
32,00 € (supp menu 5 €)

Mets d'exception cuits sur la braise

Ribs de bœuf
braisés façon Texane
sauce barbecue
36,00 €

T-Bone Charolais mûré
350 gr à la braise
35,00 €

Belle sole extra
grillée à la Plancha
purée tradition
39,00 €

Desserts

Sélection de fromages
10,00 €

Choux farci
mousse de caramel, noix de pecan
caramélisé
10,00 €

Tatin mangue passion
sablé et crème fraîche
10,00 €

Cheese Cake
clémentine confite au poivre de timute et shizo
10,00 €

Sphère mousse au chocolat
caramel beurre salé,
crumble au chocolat blanc
10,00 €

café ou thé gourmand
12,00 € (supp menu 2 €)

Veggie

Oscar Bowl de riz
Thai chaud
rappelant les saveurs
typique du Vietnam, rif
pilaf, petit pois carottes
accompagné d'un œuf
au plat bio et légumes
croquants
21,50 €

Coquillettes à la
truffe enfant gâté
avec ou sans jambon
29,00 €

Burger Beyond
Meat Veggie
100% vegetal
conté fermier et sauce
allégée à la truffe
24,00 € (supp menu 5 €)



« Fait Maison »

l'essentiel de nos produits sont frais
et transformés sur place.

Prix nets en euros, service inclus