

La Cave à Viande

Le procédé de maturation démarre après 15 jours en cave, l'affinage après 30 jours et à partir de 60 jours nous sommes sur une viande millésimée de grande qualité et grande saveur gustative, due à une perte de 20 à 30% d'évaporation d'eau.

Comme un bon vin s'améliore en cave, un jambon au séchage, la viande s'attendrit et révèle son goût intense très recherchés par les amateurs.

Pour la maturation nous sélectionnons des viandes d'exception, avec une bonne couverture de gras, un beau persillé et une belle ossature qui va nourrir de saveur votre viande pendant l'affinage et lui donner son goût intense et noisette.

Nous découpons notre viande avec des grammages très différents vous permettant de choisir votre pièce de bœuf.

Vous êtes invité à vous rendre à la
«CAVE À VIANDE»
et faites-vous plaisir.



Les Entrées

Terrine de Foie gras Périgourdin 17.90€

Foie gras, gésiers, magret et confit de canard.

Saumon fumé d'Écosse (Label Rouge) 16.90€

Séché gravelax et fumé par nos soins.

Soufflé au Brie de Meaux (15 minutes) 15.90€

Et ses croutons de pain grillé.

Croustillants de cuisses de grenouille 12.90€

Non désossées, parfum de carbonara, chapelure de lardons et crème d'oignons

Asperges 12.90€

Poêlée d'asperges, émulsion fromagère.

Brouillade d'œufs 13.90€

Émulsion à la truffe et chips de pain grillé.

Nems de foies de volaille 12.90€

Parfum thaï

Jambon Bellota 100% Ibérique 19.90€

Considéré comme les meilleurs Jambons du monde élevés en liberté et nourris exclusivement de glands.

Jambon Noir de Gascogne Maison Pierre Matayron 17.90€

Paysan depuis 10 générations à Lasserade (Gers), les porcs sont élevés en plein air garantie sans OGM.

La grande dégustation, Ibérique & Gascon (idée apéritif) 25.00€

Les Fruits de Mer et Compositions

Huîtres Fine de Claire, Maison Pattedoie N°3 (17 Dolus d'Oléron).

Les 6/11.50€*. Les 9/16.90€. Les 12/21.90€.

Huîtres Creuses Maison Alain Madec N°3 Baie de Morlaix (29 Carantec).

Les 6/11.50€*. Les 9/16.90€. Les 12/21.90€.

Huîtres Spécial GILLARDEAU N°3 (17 Bourcefrance-le-Chapus).

Les 6/23.50€. Les 9/33.90€. Les 12/39.90€.

Crevettes Madagascar ou Bio

Les 6/11.50€*. Les 9/16.90€. Les 12/21.90€.

Les Bulots. Les 12/8.50€ Les 18/11.50€*

Cuit maison. Idée sympa pour votre apéritif.

L'Écailler. 21.90€

3 Fines de Claire/3 Spécial Creuses/3 Gillardeau.

Le Bord de Mer. 22.90€

3 Fine de Claire/3 Spécial Creuses/4 Crevettes/10 Bulots.

Pleine Mer. 34.50€

4 Fine de Claire/4 Spécial Creuses/4 Spécial Gillardeau/4 Crevettes.

Le Grand Large. 59.50€ (1 ou 2 personnes)

6 Fine de Claire/6 Sp. Creuses/6 Spécial Gillardeau/6 Crevettes/12 Bulots.

Les Plats

Côte de veau 25.90€

Légumes printaniers.

Ris de Veau rôti 29.90€

Champignons et pâtes gratinées.

Filet de bœuf 29.90€

Poêlée de champignons et pommes grenaille.

Filet de bœuf Rossini 37.90€

Escalope de foie gras poêlée, champignons et pommes grenaille.

Maquereau parfum exotique 21.90€

Lait de coco, gingembre, citron vert et riz curry.

Spaghettis encre de Seiches 23.90€

Seiches poêlées à l'ail, tentacules en tempura, pesto à l'ail des ours.

Pavé de Mérou 25.90€

Tatin d'endives, déclinaison de pamplemousse.

Cochon de lait à Bairrada 21.90€

Recette traditionnelle portugaise, purée maison et légumes.

Burger de bœuf mûré 18.90€

Poitrine de porc grillée, beignet d'oignons frits, et cheddar.

Burger de Bœuf Briard 18.90€

Steak haché, poitrine de porc grillée, beignet d'oignons frits et brie de Meaux.

Burger de cochon de lait 18.90€

Pain de maïs au chorizo, poitrine de porc grillée, cochon confit, beignet d'oignons frits et cheddar fondu,

Tartare de bœuf 18.90€

Condiments, caprons, suprême de citron.

Les Desserts

Assiette de Fromages 11.90€

Assortiment de fromages

Fromages & son verre de vin 16.90€

Un verre de vin au choix dans les suggestions

Babas grand marnier 11.90€

Mini babas au grand marnier, agrumes confits, mousse de grand marnier.

Retour de Cinéma 11.90€

Fondant praliné popcorn, mousse de maïs grillé, tuile de popcorn caramélisée.

Concorde chocolat noisette 11.90€

Meringue, mousse chocolat, crémeux noisette

Banane passion 11.90€

Guimauve banane, crémeux et coulis passion.

Casse noisettes 11.90€

Mousse aux éclats de noisette, biscuit sponge cake noisette, crémeux grué de cacao et tuile de noisettes.

Ananas façon pina colada 11.90€

Chips d'ananas, compotée d'ananas et crémeux pina colada.

Café ou Thé Gourmand 11.90€

Dégustation de petits desserts.

Champagne Gourmand 17.90€

Dégustation de petits desserts.

Digestif Gourmand 16.50€

Dégustation de petits desserts et digestif au choix.

Get 27, get 31, eaux de vie, limoncello, manzana, calvados, cognac meukow.

Les Formules

Entrée - Plat - Dessert 39.90€

Entrée - Plat 29.90€

Plat - Dessert 29.00€

Entrée au choix

Asperges

Poêlée d'asperges, émulsion fromagère.

Croustillants de cuisses de grenouille

Non désossées, parfum de carbonara, chapelure de lardons et crème d'oignons

Nems de foies de volaille

Parfum thaï

6 Huîtres fine de claire ou 6 Huîtres creuses normandes ou 6 crevettes ou 18 bulots

Plat au choix

Maquereau parfum exotique

Laït de coco, gingembre, citron vert et riz curry.

Pavé Cœur de Rumsteck

Viande sans gras tendre et juteuse.

Burger de Bœuf Briard.

Steak haché, poitrine de porc grillée, oignons et brie de Meaux.

Burger de cochon de lait

Cochon confit, compotée d'oignons et cheddar ;

Tartare de bœuf. (Préparé ou pas ?)*

Condiments, caprons, suprême de citron.

Dessert au choix

Assortiment de fromages

Babas grand marnier

Mini babas au grand marnier, agrumes confits, mousse grand marnier.

Ananas façon pina colada

Chips d'ananas, compotée d'ananas et crèmeux pina colada.

Concorde chocolat noisette

Meringue, mousse chocolat et crèmeux noisette.

Banane passion

Guimauve banane, crémeux et coulis passion.