

BRAISE

Entrées

Caille rôtie et laitue tombée, mûres, sarrasin torréfié et jus de volaille	20 €
Tomates fraîches et géranium, burrata di Buffala fumée, foccacia au barbecue	20 €
Poulpe à la flamme, poireau brûlé, lard de Colonnata, réduction de poulpe, miso	16 €
Encornets sautés, aubergine grillée et condiment de tomates fumées	18 €
Bao d'agneau confit et sauce herbacée	18 €

Plats

Agneau d'Aveyron grillé, ciboule blanche à la braise, oignon et condiment citron	38 €
Rouget cuit au foin, artichaut à la barigoule, anguille fumée et ail noir	40 €
Filet de bœuf mûré, blettes et prunes, jus de bœuf corsé	42 €
Maïs à la flamme, épinards et combawa	26 €

Desserts

Pêche, verveine, balsamique blanc	12 €
Chocolat, grué, fromage blanc au lait de brebis	14 €
Riz au lait, caramel fumé et gavottes	10 €
Brioche brûlée, prunes et Gewurztraminer	12 €

Pièces d'exception mûrées

à partir de 2 pers.

Lotte	la pièce pour 2 pers.	60 €
Côte de bœuf Limousine	les 100 gr	15 €
Côte de bœuf de Galice	les 100 gr	25 €
Tomahawk de cochon	les 100 gr	12 €

Garnitures

Pommes coin de rue et condiment os à moelle	9 €
Riz à la flamme, citron et herbes	9 €
Purée de pommes de terre et graisse de volaille	9 €

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.
Prix nets en euros TTC - Service compris.