

## Sélection d'entrées *Starter selection*

**Kobe sliders** 3 mini burgers de Kobe, truffe, chimichurri, sauce secrète 🌿  
*3 mini Kobe burgers : truffle, chimichurri, secret sauce 🌿*

&

**Bellota 5J** Jambon "Pata Negra" affiné 3 ans  
*"Pata Negra" ham cured for 3 years*

&

**Carpaccio di manzo** Carpaccio de bœuf Angus, truffe d'été  
*Angus beef carpaccio, summer truffle*

&

**Ceviche de lubina** Ceviche de loup, habanero, citron vert, coriandre 🍴  
*Seabass ceviche, habanero, lime, coriander 🍴*

&

**Avocado Kale salad** Kale, avocat, parmesan, zestes de citron 🍴  
*Kale, avocado, parmesan, lemon zests 🍴*

**Bife ancho** Rioplatense  
Bœuf Angus argentin  
Entrecôte, 350g  
*Ribeye*

**Rib eye** Creekstone Farms  
Bœuf Black Angus Américain  
Cœur d'entrecôte, 350g  
*Center cut ribeye*

**Center cut Tenderloin** Cœur de filet, 300g  
*Fillet*

**Bone in rib eye for 2** Côte de bœuf pour 2, 1.2kg  
*Prime rib for 2*

**Bone in Chateaubriand** Black Market par Rangers Valley  
Bœuf Black Angus Australien  
Chateaubriand en os, unique au monde, 500g **supp +50€**  
*Bone in Chateaubriand, unique in the world*

**エンペラーカット** Bœuf Japonais de Kobe certifié  
Tajima-gyu A5 pur sang 🌿  
Découpe de l'empereur, 200g **supp +90€**  
*Emperor's cut*

**kalf haas** Van Drie  
Veau de lait des Pays-Bas  
Filet, notre préféré, 300g  
*Fillet our favorite*

**Risotto di Kobe** Risotto  
Risotto, pancetta de boeuf, poutargue de Kobe fumée, asperges  
*Risotto beef pancetta, smoked kobe bottarga, asparagus*

**Loup "à la barigoule"** Poisson  
Filet de loup, artichauts & basilic  
*Seabass fillet artichokes & basil*

Toutes nos découpes de viandes sont accompagnées d'une purée au jus de viande & sel de Guérande, et des légumes de saison.

*All our meat cuts are served with our gravy & Guérande salt mashed potatoes, and seasonal vegetables.*

## Purées supplémentaires *Extra mashed potatoes*

**Bottarga di Kobe** Poutargue de Kobe + 24  
*Kobe Poutargue*

**Tartufo estivo** Truffe d'été +19  
*Summer truffle*

**Caviar** Caviar français +29  
*French caviar*

## Desserts "maison" *Homemade Desserts*

**Soufflé fraise & thym citron** Crème stracciatella, compotée de fraises au thym, citron frais, sorbet fraise & thym  
*Stracciatella cream, strawberry & thyme compote, fresh lemon, strawberry & thyme sorbet*

**Soufflé chocolat** Cœur fondant chocolat, sésame, caramel & glace yuzu  
*Chocolate, sesame, caramel & yuzu ice cream*

**Assiette de fruits rouges** Fruits rouges de saison, sauce yaourt, sorbet fraise  
*Red berries of season, yoghurt sauce, Strawberry sorbet*

**Ice cream & sorbets** Glaces : vanille de Tahiti, yuzu, fleur de lait  
Sorbets : fraise, citron, pomme, cacao, chocolat blanc

Menu 200€ TTC service compris, hors boisson

*Menu 200€ VAT and service included, Drinks not included*