

Menu réalisé avec passion par notre Chef Romain Labrune

LES ENTRÉES

LE BOEUF & SESAME 11€

Tranches de boeuf(cru) façon Carpaccio mariné au sel, émulsion sésame-cébettes-wasabi, vinaigrette soja-sauce huitre-sésame-piment vert

LE FOIE GRAS & ORANGE 19€

En terrine marbrée à l'orange, marmelade orange-cannelle-badiane, sorbet vin chaud, pain d'épice

LA SAINT-JACQUES & FOIE GRAS 15€

La Saint-Jacques panée puis frite, crèmeux de Saint-Jacques & foie gras vermicelles de marron, copeaux de foie gras & marron confits

LA CAROTTE & COCO-TANDOORI 10€

Velouté de carotte jaune-lait de coco, condiment carottes-coco, pâte carotte-coco-tandoori, sorbet noix de coco

LE COCHON & MOUTARDE 10€

Pâté de tête de cochon, moutarde «forte» maison au vin rouge, tartine de confit d'oignons-purée de cornichons

LA DORADE & EPINARD 14€

Sashimi de dorade cuit au sel d'agrumes, chips de riz, émulsion de citron confits, pâte de citron brûlée, purée d'épinards

POKE BOWL 18€

Base : riz à sushi, pousses de soja, édamamé, mangue, chou-rouge, avocat

En trois versions : Saumon mariné / poulet / fallafel *veggie

LES CLASSIQUES

FRENCH TARTARE 21€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

Bœuf au couteau, cornichons, câpres, échalotes, jaune d'œuf, herbes, sauce de l'Etage, salade & frites fraîches

LE CHEESEBURGER DE L'ÉTAGE 21€

Bœuf, sauce burger de l'Etage, cheddar, salade romaine, tomate, salade & frites fraîches

LE CHEESEBURGER VEGETARIEN 19€

Fallafels, sauce burger de l'Etage, cheddar, salade romaine, tomate, salade & frites fraîches

LES TRUFFES « LOVER »

TARTARE ASSAISONNÉ À LA TRUFFE 29€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

Bœuf au couteau, échalote, jaune d'œuf, condiment truffe, herbes, salade & frites fraîches

LE CHEESEBURGER

À LA CRÈME DE TRUFFE 29€

Bœuf, crème de truffe, salade romaine, Gouda, salade & frites fraîches

LES PÂTES CONCHIGLIE & SERRANO 25€

Les pâtes Conchiglie à la crème de truffe et jambon Serrano

FORMULES MIDI

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT
19,50 €

ENTRÉE
PLAT ET DESSERT
23,50 €

PLATS

LE CABILLAUD & HARICOT COCO 24€

Le dos snacké puis crouté, mijoté d'haricot coco-carottes- haricot coco plat, bouillon au fumé de poisson safrané, huile d'aneth

LE SAUMON & BUTTERNUT 25€

Le pavé cuit basse température à la passion, butternut en purée à la passion et rôti, condiment passion-butternut, beurre blanc à la passion

LA SAINT-JACQUES & BANANE 26€

Les saint-jacques snackées, bananes plantain en purée et beignets, bananes sautées au lait de coco et purée, crème de coco-colombo

LA VOLAILLE & TOPINANBOUR 24€

Le filet cuit basse température, purée de topinambour à la fève Tonka, purée de mâche topinambour rôti, jus de viande à la fève Tonka

LE BOEUF & CHOUX 24€

Le pavé de cœur de rumsteak snacké, purée de chou-fleur au curry, pickles de chou-graffiti, tartare d'algues & cébettes-sauce huitre, jus de viande aux algues

L'AGNEAU & RUTABAGA 29€

En tarte farçie au chèvre, éfiloché d'agneau confit à l'advieh, rutabaga confit au miel, jus de viande, salade verte

SUPPLÉMENT GARNITURE

Frites fraîches « Maison Lucas » 4,00€

Salade verte 3,50€

Les pâtes Conchiglie au beurre 4,00€

Les pâtes Conchiglie à la crème de truffe 9,00€

À PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES SUR PLANCHE
(2 GARNITURES AU CHOIX)

La BAVETTE DE BOEUF env 600g 69 €

Marinée aux épices barbecue maison, sauce barbecue

L'ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES 79 €

Fruits secs et son jus

LA PLANCHE MIXTE 24 €

Lomo, chorizo, terrine du Chef, Comté, Camembert, Pont l'évêque à la truffe, chèvre yuzu-épices Dukkah

DESSERTS

Réalisé par notre Cheffe Pâtissière Marion Degouve

TRIO DE SORBETS 8€

Citron, fraise, pomme

LA PLANCHE DE FROMAGES 14€

Camembert, Pont l'Evêque à la truffe, crèmeux chèvre yuzu-épices Dukkah, Comté, jeunes pousses

LE CAFE & MADELEINE 11€

En tartelette, crème patissière au café-coriandre, espuma madeleine, coulis café-madeleine, glace café

L'ANANAS & COCO 9€

Feuilleté Arlettes caramélisé, crèmeux ananas-noix de coco, brunoise ananas hibiscus, sorbet noix de coco

LE CAFE GOURMAND 12€

Crèmeux chocolat Taïnor 64% & fleur d'oranger, meringue, crèmeux ananas-coco, brunoise ananas hibiscus, tartelette crème patissière au café-coriandre, espuma madeleine,

LE CHOCOLAT & FLEUR D'ORANGER 11€

Crèmeux chocolat Taïnor 64% & fleur d'oranger, sablé Breton au gruë de cacao, chantilly Hukambi 53%, coulis orange, sorbet cacao sauce chocolat cœur de Guanaja 80% & fleur d'oranger

LA CLEMENTINE & AMANDE 9€

Croustillant feuillantine amande, crèmeux chocolat-amande Valrhona, clémentines fraîches, sorbet clémentine, amandes caramélisées

LE TROU NORMAND « MAISON ROGER GROULT » 9€

Sorbet pomme, Calvados 8 ans d'âge