

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'épices

### ASPERGE & PISTACHE 12€

Les asperges en vinaigrette à l'huile de pistache, pesto épinards-pistaches, pistaches torréfiées

### 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 & RADIS 29€

Le pavé cuit basse température à l'hibiscus-cranberry, crème de radis rose, wok de pois gourmand-radis rose, gel cranberry-hibiscus, baie de Goji

### LE POULPE & CAROTTE 21€

Le poulpe cuit basse température puis snacké, purée de carottes au cajun-gingembre, carottes jaunes en julienne, émulsion cajun-gingembre, jus de viande carotte-cajun

### LA VOLAILLE & PETIT POIS 24€

Le filet cuit basse température, purée de petit pois, salade de petit pois-fraises au fromage blanc, jus de viande à la fraise

### LE BOEUF & CHOUX 24€

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

### LE VEAU & ARTICHAUT 25€

Le rond de gîte cuit basse température, purée d'artichaut sésame-noisette-cumin, fond d'artichaut frit, gel Yuzu, jus de viande aux épices Dukkah

## 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'Evêque à la truffe, chèvre yuzu-épices Dukkah

## DESSERTS

Réalisés 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, crémeux 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, crémeux ananas-noix de coco, brunoise ananas hibiscus, sorbet noix de coco

### LE CAFE GOURMAND 12€

Crémeux chocolat Tainori 64% & fleur d'oranger, meringue, crémeux ananas-coco, brunoise ananas hibiscus, tartelette crème patissière au café-coriandre, espuma madeleine,

### LE CHOCOLAT & FLEUR D'ORANGER 11€

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

### LE CASSIS & AVOCAT 9€

Brunoise avocat-cassis, meringue maison au cassis, purée avocat-citron-vert, perles du Japon au cassis, sorbet cassis

### LE TROU NORMAND « MAISON ROGER GROULT » 9€

Sorbet pomme, Calvados 8 ans d'âge