

LES ENTRÉES

LE BUTTERNUT & MARRON 11€

En velouté, crème de marron au poivre de voastsiperifery, gel & écorses de Yuzu, croutons

LE FOIE GRAS & ANANAS 19€

Préssé de foie gras aux ananas & baie de sichuan vert, pris en gelée de canard, chutney mangue-ananas, toasts de Mauricette Alsacien à la graisse de Canard

OEUF & LENTILLE 10€

Oeuf frit en chapelure, salade de lentilles corail aux épices, émulsion

LA SAINT-JACQUES & CURRY 17€

Les saint-jacques pochées au lait de coco-curry, salade papaye verte et orange-noix de cajou, vinaigrette curry-coco

LA PLANCHE TERROIR 12€

«MAISON DE LAMADRID »

Terrine Maison, chorizo, jambon Serrano, Lomo, pickles de légumes

LA SARDINE & ECHALOTE 12€

Les filets de sardines, confit échalotes-laitue de mer au vin blanc, gel nori-wazabi

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

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 TROFIE & SERRANO 25€

Les pâtes Trofie 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 & PATATE DOUCE 24€

Le dos snacké, purée patate douce-sésame-pamplemousse, choux Pak-choï snacké, sauce beurre blanc-pamplemousse

LE SAUMON & CAROTTE 23€

Le pavé cuit à l'unilatéral, purée et julienne de carotte au Tandoori, fumé de poisson parfumé au Tandoori

LES SAINT-JACQUES & POIREAUX 29€

Saint-Jacques snakées à l'unilatérale, fondue de poireaux au kiwi, poireaux frits, crème de Saint-Jacques

LA CANETTE & CHAMPIGNONS «RAMEN» 24€

Filet de canette cuit basse température, marmelade de champignons vermicelle de riz, bouillon miso, oeuf-oignons frits

LE BŒUF & RAS EL-HANOUT 26€

Le cœur de rumsteack mariné au Ras el-hanout, semoule aux raisins, figues, pruneaux, abricots, carottes & navets, jus de viande au Ras el-hanout

LA VOLAILLE & CHOUX-FLEUR 23€

Le filet poché, purée de choux-Romanesco, choux-fleur en pickles, sauce blanquette de volaille

SUPPLÉMENT GARNITURE

Frites fraîches « Maison Lucas » 3,50€

Salade verte 3,50€

Les pâtes Trofie au beurre noisette 3,50€

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

À PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES SUR PLANCHE
(2 GARNITURES AU CHOIX)

La Bavette de bœuf env 600g 69 €

Marinée aux épices barbecue maison, cuisson basse température & snackée

L'ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES 79 €

Fruits secs et son jus

DESSERTS

LA PLANCHE DE FROMAGES 14€

Camembert, Pont l'Évêque à la truffe, crèmeux chèvre marron-orange, Comté, jeunes pousses

LE PARIS-BREST & KALAMANSI 9€

Choux garnis à la crème mousseline au praliné-sarrasin, gel kalamansi, croustillant praliné-sarrasin

TRIO DE SORBETS 8€

Citron, fraise, pomme

LA POMME & NOISETTE 9€

Pomme pêchée au Calvados, croustillant praliné-noisettes, sorbet pomme, émulsion pommes-noisettes

LE CHOCOLAT & CERISE 10€

En forêt noire, biscuit chocolat, brunoise de cerises griotte & amarena, crème légère, mousse chocolat au poivre de Java

LA NOIX DE COCO & BANANE 10€

En Pavlova, mousse coco, compotée de banane, meringue à la noix de coco, coulis passion

LE TROU NORMAND

« MAISON ROGER GROULT » 9€

Sorbet pomme, Calvados 8 ans d'âge