

LES ENTRÉES

LE BOEUF & SESAME 12€

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

LE FOIE GRAS & CERISE 22€

En terrine parfumée au citron vert, gel de cerise amarena-citron vert, chutney cerise amarena, amaretto-citron vert, toast

LEGUMES & FEVE DE TONKA 10€

Bruschetta de légumes (radis rose, edamame, carotte, petits pois, céleri branche, concombre & cébette), émulsion à la fèves tonka, vinaigrette Tonka

LA CAROTTE & COCO-TANDOORI 11€

Gazpacho de carotte jaune-lait de coco-vinaigre de riz, 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

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

SAUMON MARINE 22€

POULET 19€

FALLAFEL *veggie 17€

LES CLASSIQUES

FRENCH TARTARE 21€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

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

LE CHEESEBURGER DE L'ÉTAGE 23€

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

LE CHEESEBURGER VEGETARIEN 21€

FallafelS, sauce burger de l'Étage, cheddar, salade romaine, tomate, salade & frites fraîches

LES TRUFFES « LOVER »

TARTARE ASSAISONNÉ À LA TRUFFE 30€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

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

LE CHEESEBURGER À LA CRÈME DE TRUFFE 30€

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

LES PÂTES CONCHIGLIE & SERRANO 30€

Les pâtes Conchiglie à la crème de truffe et jambon Serrano

PLATS

LE CABILLAUD & RIZ 24€

Le pavé snacké, riz Cantonais de l'Étage (petit pois, carotte, radis, jaune d'œuf céleri) eau de concombre-céleri au Macis (écorce de muscade), chip's de riz

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 23€

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 & SOJA 24€

Le filet cuit basse température laqué soja-miso-vanille, purée d'edamame parfumée à la vanille, salade pousse de soja & edamame, vinaigrette miso-vanille

LE BŒUF & POMME DE TERRE 24€

Le pavé de coeur de rumsteak snacké, pressé de pomme de terre, sauce au deux poivres vert-noir, purée d'oignons confit, pickles d'oignons rouges

L'AGNEAU & BETTERAVE 34€

Le carré cuit basse température puis rôti au beurre noisette, purée de betterave chiogga à la grenade, betteraves snackées, jus de viande grenade-betterave

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€

Notre sélection de vins

Chinon rouge	29,00€
Reuilly	34,00€
Entre-Deux-Mers Château de Turcaud	29,00€
Picpoul de Pinet	27,00€

OUVERTURE 7 j/7
12h00 à 14h00 - 19h00 à 22h00

02 31 89 85 55

w w w.etagedeauville.com

FORMULES MIDI

Uniquement le midi
du lundi au vendredi
(Hors jours fériés)

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT
19,50 €

ENTRÉE
PLAT ET DESSERT
23,50 €

À PARTAGER

POUR DEUX PERSONNES SUR PLANCHE
(2 GARNITURES AU CHOIX)

LA BAVETTE DE BOEUF env 600g 75 €

Marinée aux épices barbecue maison, sauce barbecue

L'ÉPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES 85 €

Fruits secs et son jus

LA PLANCHE MIXTE 24 €

Lomo, chorizo, terrine du Chef, Comté, Camembert,
Pont l'évêque à la truffe, crèmeux chèvre érable-baie des dunes-
amandes,

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 érable-baie des dunes-amandes,
Comté, salade de jeunes pousses

LA FIGUE & FRAMBOISE 10€

Croustillant feuilletine framboises-estragon, mousse framboise
compotée figues-framboises, figues fraîches, sorbet framboise

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 compotée figues-estragon, mousse framboises

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 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

Menu réalisé par notre Chef de cuisine Romain Labrune

Prix nets service inclus (PR). Tous nos prix sont en euros et TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Le service en chambre implique une majoration de 15% du tarif indiqué.