



Terra cotta

Terra : Signifie Terre.
Elle incarne la richesse de notre planète :
Légumes, viandes, poissons et épices de qualité

Cotta : Signifie cuit.
On évoque ici l'élément central
de notre cuisine: la cuisson à la braise.

Entrées

- Croquetas de boeuf / Crème de maïs / Pickles 14 €
- Thon à la braise / Gel et confit d'agrumes / Lait d'amandes 15 €
- Foie gras fumé / Chutney de coing / Fruits secs 18 €
- Saint jacques / Boeuf Wagyu / perles de yuzu 19 €

Plats

- Poulpe Grillé / Patate douce à la braise / Pimientos del padron 27 €
- Mignon de veau / Chou kale / Butternut / Noisettes 28 €
- Côte première d'agneau / Esparregado d'épinard / harissa douce verte
3 côtes : 34€ ou 5 côtes : 45€

Viandes D'exception & Poissons à la Braise

- Filet de thon / lait d'amandes / agrumes 28 €
- Côte de cochon Noir de Bigorre / jus de viande 29 €
- Côte de boeuf maturée et entrecôte à la coupe : 95 €/kg - 115€/KG
- Short rib black Angus fumé 30 H/ laquage BBQ :
400 gr : 39 € A partager / 800 gr : 78 €
- Bavette Black Angus USA - Creekstone farm 38 €
- Picanha Wagyu / grade 7-8 + / Whestholm farm 59 €

Pour les enfants: viande ou poisson du jour 15€

Garnitures inclus avec nos viandes & poissons d'exception
Pommes grenailles à la braise
ou Légumes de saison à la braise

Fromage & Desserts

- Terre exotique : Ananas Confit / meringue / crème gingembre 13 €
- Dynamite vanille citron 13 €
- Le charbon : intensement chocolat 13 €
- Sélection de fromage affinés par Lionel Gremont 14 €

Menu dégustation : 5 services 75 €

Laissez vous guider par le chef pour une expérience
unique en découvrant toute l'essence de notre cuisine .
(servi pour l'ensemble de la table)

Les prix affichés sont nets et service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande.