



Terra Cotta

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

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

Menu dégustation : 5 services 85€

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

Entrées

Croquetas de chorizo Ibérique / Pickles Pimientos del Padrón
Par 3 : 14€ Par 6 : 28€

Gravlax de Maigre / Cresson / Coriandre / Salicornes 15€

Foie gras fumé / Confiture de pêche au BBQ 18€

Calamars frit / Mayonnaise citron 14€

Plats

Poulpe Grillé / Espuma peperoncino / Pomme de terre et ail 28€

Daurade en feuille de banane / Petit pois / Coco Curcuma 28€

Poitrine de cochon de lait confite / Polenta frite / Carottes 32€

Viandes D'exception

Picanha Argentine / Haricots noirs “ fejouada”/ Farofa 42€

Ribeye Argentin / sauce Chimichuri 42€

Côte de cochon Noir de Bigorre / Jus de viande 32€

Short rib black Angus fumé 30H/ Laquage BBQ :
400 gr : 39€ A partager / 800 gr : 78€

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

Pour les enfants: viande ou poisson du jour 15€

Fromage & Desserts

Tatin miso au bbq / Crème agrumes / Biscuit Sésame noir 14€

Le Charbon : intensément Chocolat 13€

Pão de Lô au BBQ / glace artisanale Pastel de nata 13€

Mille feuilles Pistache / Fleur d'oranger 14€

Sélection de fromages affinés par Lionel Gremont 14€