



TERRA COTTA

Terra

Signifie Terre.

Elle incarne la richesse de notre planète,
productrice de légumes, viandes et poissons de qualité.

Cotta

Signifie cuit.

On évoque ici l'élément central de notre cuisine,
la cuisson à la braise.

Formule du midi : Entrée / Plat / Dessert 38 €

Menu 3 services / Choix à la carte : 55 €

Menu dégustation : 5 services 75 €

Entrées

Foie gras fumé / chutney de coing / fruits secs 18 €

Velouté de marrons / tartine au lard de colonata 14 €

Saint jacques / boeuf Wagyu / perle de yuzu 21 €

Plats

Mignon de veau / pakchoï / buternut / noisettes 28 €

Dorade Royale / fenouil / chorizo 27 €

Suprême de pintade / morilles / celerie / fève de tonka 32 €
(+ 5€ menu)

Viandes d'exception

HORS MENU

Bavette Black Angus USA - Creekstone farm 38 €

Picanha Wagyu / grade 7-8 + / Whestholm farm 59 €

Boeuf maturé du moment : prix à l'ardoise au poids

Short rib Black Angus / fumé 30 h

400 gr : 39 € A partager 600 gr : 78 €

Côte de cochon Noir de Bigorre : 34€

Garnitures :

Pommes grenailles à la braise

Légumes de saison à la braise

Fromages

Sélection de fromage affinés par Lionel Gremont 14 €

Desserts

Riz au lait / Pralin noix de cajou / caramel 14€

Le charbon 14€

Inspiration carotte cake 14€

les prix affichés sont nets et service compris
la Liste des allergènes est disponible sur demande.