



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 €

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

Boeuf mûré 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.