

B.L.O**Formules**

Entrée + plat OU plat + dessert	18,80 €
Entrée + plat + dessert	23,90 €

Entrée

Pâté en croûte 4 volailles (volaille, canard, pintade, foie gras)	7,90 €
Gyozas pulled pork, kimchi, champignons noirs	7,90 €

Plat

Poitrine de cochon snackée, potimarron, carottes, jus de viande	12,90 €
Suprême de volaille, caviar de courgettes, choux fleur rôti, noisette	12,90 €

Viandes à griller – à la Carte

Onglet de bœuf race Limousine 150 g	17,90 €
Onglet de bœuf race Limousine 300g	26,50 €
Contre-filet Simmental Autriche 200g	22,90 €
Contre-filet Simmental Autriche 400g	29,50 €
Pluma Pata Negra Bellota	27,00 €
Tartare de bœuf de Bazas au couteau	23,90 €
Assiette de dégustation 3 viandes (4 personnes minimum)	36 € / pers.
Assiette de dégustation Premium (4 personnes minimum)	55 € / pers.

Maturées & Persillées : nos viandes au poids, de la cave d'affinage, demandez au boucher de vous conseiller (Wagyu, Angus, Salers, Aubrac, Rubia Gallega, ... selon arrivage et affinage).

Tous nos plats sont accompagnés de légumes rôtis ou de frites maison

Fromages

Assiette de fromages de chez Mons (maquis Corse, Mothais sur feuille, Grand Cru de la Bathie)	8 €
---	-----

Dessert

« Tarte citron », palet breton, lemon curd, mousse citron, zeste citron vert	7,90 €
Soupe de fraises, basilic	7,90 €

Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros