

# NOS PIÈCES ET PRODUITS D'EXCEPTION

*Printemps 2017*

*Suggestion en entrée*

**Carpaccio de bœuf Montbéliard maturé et fumé**  
*Parmesan, câpres de Pantelleria, salade de riquette 24€*

*Suggestion en plat*

**Pièce de bœuf Dry Aged**

*Pièce de bœuf Dry aged, maturation de 6 à 8 semaines*  
*Toutes nos viandes de bœuf sont nourries à l'herbe et au lin*  
*Ce qui donne une viande finement persillée*

**La Côte de bœuf, sauce béarnaise (pour 2 ou 3)**  
*55€/pers*

**Le Contre filet de bœuf, sauce poivre**  
*46€*

## GARNITURES AUX CHOIX

- Frites maison*
- Cœur de sucrine, vinaigrette citron*
- Cassolette de pomme de terre grenailles à la fleur de sel*
- Mousseline de pomme de terre au beurre Bordier*
- Salade verte à la crème de xérès*
- Légumes du moment*