

le Menu des Gourmands

29 EUROS

La cuisine, donc le menu du **BŒUF QUI FUME** change selon les arrivages quotidiens du marché.

Le concept de ce restaurant qui allie fraîcheur et authenticité, s'articule essentiellement autour du « fait maison » et de la fraîcheur des produits.

Exemple du menu

ENTRÉE AU CHOIX

Feuilleté de la mer (queues d'écrevisses, homard Canadien)
Cassolette de coquilles Saint-Jacques aux petits légumes (supl. 3.⁰⁰)
Crème brûlée à l'époisses et sa chips de chorizo ibérique
Mousse de foie de volaille au foie gras sauce homardine
Foie gras de canard mi-cuit et sa confiture d'oignons (supl. 3.⁰⁰)
Terrine de bœuf au foie gras (bloc)



PLAT AU CHOIX

Médailon de veau sauce cèpes
Brochette ou faux-filet de bœuf charolais sauce foie gras
Filet de bœuf aux morilles (supl. 6.⁰⁰)
Grillade de porc ibérique « la pluma »
Carré d'agneau aux herbes et son jus au thym (supl. 3.⁰⁰)
Filet de Saint pierre au beurre citronné



DESSERT AU CHOIX

Fromage de chèvre frais de valréas et huile d'olive de Robion
Baba au rhum et sa crème mousseline
Tarte citron meringuée
Crème brûlée au caramel beurre salé
Tiramisu au panettone
Café gourmand supl (supl. 3.⁰⁰)

Les plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts !