

# *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.<sup>00</sup>)  
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.<sup>00</sup>)  
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.<sup>00</sup>)  
Grillade de porc ibérique « la pluma »  
Carré d'agneau aux herbes et son jus au thym (supl. 3.<sup>00</sup>)  
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.<sup>00</sup>)

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