

GRAMMA

ENTRÉES

Charcuterie de faux-filet aux poivres	- 11€ -
Charcuterie de thon rouge au paprika, huile d'olive extra-vierge	- 13€ -
Tempura d'algues, aioli au collagène de poisson	- 9€ -
Asperges des Landes, sabayon au vin jaune	- 11€ -
Carpaccio de faux-filet fumé, huile d'olive mûrée, parmesan	- 15€ -
Crudo de sériole, huile d'olive Château d'Estoublon et citron Meyer	- 13€ -
Caviar IGP de la maison Sturia - 30g	- 60€ -



ARDOISE



Laissez-vous guider par nos équipes avec une découverte de nos produits d'exception.

CRUSTACÉS À L'UNITÉ

Carabineros à la plancha

Black Tiger à l'ail et au piment d'Espelette

- À partir de 4€ l'unité -

PIÈCES À LA DÉCOUPE

Côte de thon rouge mûrée

Wagyu - Japon | Espagne

Angus - Argentine | Italie

Normande - France

Swami - Danemark

Noire de Baltique - Allemagne

- À partir de 10€ les 100g -

Faux-Filet



-100g

Entrecôte



-300g

T-Bone



-600g

Côte de bœuf



800g et plus

Sublimez votre pièce avec notre sélection de sauces

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre - Supplément truffe +5€

Frites - Supplément truffe +5€

Salade verte

Haricots verts en persillade

deux
au choix

DESSERTS

Glace fleur de lait, fruits de saison macérés à l'eau-de-vie

Baba au rhum versé à table, crème montée à la vanille

Entremets chocolat Royal