



BRASERO

Une expérience culinaire unique autour du feu, tous les jeudis soirs

80 €

hors boissons

Bienvenue

Coupe de Champagne
Taittinger Brut

Amuse-bouche

Huître Gillardeau n°4
Granité de tomate et cresson

..... Entrée au feu de bois

Panzanella et gaspacho glacé
Salade toscane de pain, tomates mûres,
oignon rouge, basilic et gaspacho andalou glacé à la tomate

LES GRILLADES DU BRASERO

Pavé de saumon laqué, cuit à la braise
OU
Tagliata d'entrecôte et Chimichurri rojo
OU
Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes

LES PIÈCES SIGNATURES DU BRASERO

Sublimez votre expérience en choisissant l'une de nos pièces signature à partager

Côte de bœuf + 20 / personne
Tomahawk de bœuf Black Angus + 25 / personne
Homard grillé entier (800-1000g) + 30 / personne

..... Garnitures

Légumes grillés à la braise
Pommes de terre rôties
Maïs grillé à la braise

Dessert

Pêche caramélisée, glace à la vanille
et amandes caramélisées
OU
Ananas rôti au rhum ambré, sucre de canne
et crème au mascarpone

