

Un repas exceptionnel Un moment inoubliable



AMUSE BOUCHE

Trois mini empanadas (chausson feuilleté farci)

- Épinards sautés à l'ail au fromage de chèvre
- Champignons des bois à l'huile de truffe
- Saumon fumé aux fines herbes et fromage de chèvre

*Vin conseillé - Sparkling malbec rosé - Santa Ana - Mendoza , Argentina

ENTREES

- Deux empanadas au boeuf angus argentin
- Chorizo criollo grillé (100% boeuf), fromage provolone grillé avec notre sauce chimichurri
- Coupe fraîcheur de crevettes et de gambas sauvages d'argentine, coeur de palmier et avocat (+8 Euros)
- Ceviche de thon sashimi (+12 Euros)
- Ceviche de dorade (+12 Euros)

*Vin conseillé: Torrontes El Esteco Don David - Michel Torino - Valle de la Cafayata, Salta

*Vin conseillé: Cabernet Sauvignon La Mascota - Santa Ana - Maipu, Mendoza, Argentina

PLATS

(plat accompagné de légumes de saison grillés et votre choix entre potatoes Nba ou un gratin de pommes de terre)

- Bavette d'Aloyau angus Argentin grillée assaisonnée de gros sel, thym et romarin
- Médaille de coeur de rumpsteak angus Argentin grillé assaisonné de gros sel, thym et romarin
- Aiguillette Baronne angus argentin, cuisson lente au four pendant 3 hs, assaisonnée de gros sel, moutarde de dijon et fines herbes
- Filet pur angus Argentin grillé assaisonné de gros sel, thym et romarin (+6 Euros)
- Risotto de gambas rouges sauvages d'argentine et d'asperges vertes. (+6 Euros)

*Vin conseillé: Malbec Catena Zapata - valle del Uco, Mendoza, Argentina

*Vin conseillé: Chardonnay La Mascota - Maipu, Mendoza, Argentina

SAUCE pour accompagner vos grillades

- Sauce au Cognac, moutarde et miel (+6 Euros)
- Réduction de vin rouge Malbec Argentin (+6 Euros)
- Jus de viande de boeuf parfumé au romarin (+3.5 Euros)
- Chimichurri (+3.5 Euros)