

B Œ U F & C O W

RESTAURANT

MENU PRESTIGE 69€/ pers

Coupe de champagne et son amuse-bouche

Foie gras mi-cuit au torchon

Fait maison, servi avec toast et chutney maison

ou

Ceviche de bar aux 5C

Filet de bar cru, crème aux 5C de coriandre coco curry citron vert cajou

ou

Cannelloni de bœuf Normand

Dans l'ailoyau, juste saisi, marinade top secrète, fromage frais aux herbes

.....

Filet de bœuf Normand sauce aux morilles

Morceau le plus noble, tendre, grillé à la plancha, sauce aux morilles, gratin de pomme de terre maison

Ou

Poêlée de coquilles Saint-Jacques

Saint-Jacques poêlées, beurre citron vanille, sarrasin et purée de panais

Ou

Côte de Bœuf de race Normande 1kg

(supplément 20€ pour 2 pers, 1kg à partager)

Pour les amateurs de viande : race Normande née élevée et abattue en Normandie, accompagnée de sauces et frites maison

.....

Le Ferrero by Bœuf and Cow

Sphère chocolat, ganache choco-noisette, glace chocolat, gaufrette pralinée, noisette, chocolat fondant

ou

Crème enflammée

Crème brûlée légèrement relevée à la vanille de Madagascar pour une soirée caliente

ou

Pavlova exotique et ganache coco

Pavlova, ananas rôti et passion, ganache coco

MENU DÉGUSTATION 129€/pers

(min 2 pers soit 258€ pour 2)

Coupe de champagne et son amuse-bouche

TAPAS à partager

Foie gras mi-cuit au torchon confit de figes

Ceviche de bar aux 5C

Cannelloni de bœuf Normand

.....

Entrecôte de bœuf WAGYU Westholme
500g à partager

La plus fondante de toutes, cette race est dotée d'un persillage unique, leur mode d'élevage et d'alimentation procurent un goût inimitable de beurre et de noisette, frites maison

.....

Dessert au choix

Ferrero by Bœuf and Cow

Crème enflammée

Pavlova exotique et ganache coco

Réservation : boeufandcow@orange.fr
Carte habituelle non disponible