

BLACK ANGUS

— S T E A K H O U S E —

NOTRE MENU FLY31

Uniquement le midi

17,50 €

Un duo d'entrées

Un plat – poisson ou viande

Un duo de desserts

Un café

Le retour du marché

20,00 €

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert
(Café inclus)

23,00 €

Entrée, Plat & Dessert
(Café inclus)

BLACK ANGUS

— S T E A K H O U S E —

Les entrées

- Crème brûlée de cabécou, chips de ventrèche, espuma de tomates confites 8.00€
- Foie gras IGP du Sud-ouest au floc de Gascogne servie avec sa brioche tiède 12.50€
- Escalope de foie gras IGP du Sud-ouest servie chaude avec ses raisins et jus de Chasselas Moissac 14.00€
- Velouté de cucurbitacées à la cannelle, écume de cardamome et gambas 8.00€
- Filet de saumon marine Gravlax, blinis et crème légère à la ciboulette 8.00€
- Tartare de magret de canard IGP du Sud-ouest au piment d'Espelette et sésame, mesclun de jeune pousse 8.00€

Les plats

- Pavé de veau du Tarn et Garonne (180gr.), risotto aux champignons de saison, jus au cassis 18.00€
- Côte de porc fermière (300gr.), jus au foie gras et pomme boulangère 14.00€
- Pressé d'épaule d'agneau du Quercy confite 7 heures, pommes de terre "Agatha" écrasées à l'huile d'olive 18.00€
- Filet de canette de Barbarie, cuite en basse température, jus au Kalamansi*, polenta crémeuse, purée de patate douce aux agrumes 15.00€
- Filet de bar, purée de topinambour, wok de légumes au soja, écume de Verveine citronnée 16.00€
- Poisson du marché, purée de topinambour, wok de légumes au soja, écume de Verveine citronnée 16.00€

* Petit citron vert qui évoque l'orange amère

BLACK ANGUS

— S T E A K H O U S E —

Les viandes « Angus »

- Tartare de bœuf « Angus » préparé par nos soins - 200gr. 22.00€
- L'Entrecôte « Angus » - 250 gr. 28.00€
- Rumsteak « Angus » - 250 gr. 24.00€

Les viandes "Angus" sont servies avec un assortiment de salade, des tomates cuites au four et des potatoes « maison ».

Les desserts

- L'assiette de trois fromages affinés de chez « Xavier » (Meilleur ouvrier de France) 9.00€
- Larme chocolat blanc/ framboise, cœur framboise betterave, espuma framboise 8.00€
- Sur un financier pistache, crème à la bergamote, meringue sèche 8.00€
- Carpaccio d'ananas infusé aux épices douces, sorbet coco 7.00€
- Sur un biscuit manjari, crémeux tainori, mangue fraîche, sorbet mangue 8.00€
- Le café gourmand 8.00€