

L'étage

restaurant



Le Baobab

Originnaire de la savane africaine, le baobab offre un abri et fournit nourriture et eau. Certains d'entre eux vivent plus de mille ans, dans un paysage où rien d'autre ne peut prospérer. Considéré autrefois comme ayant un esprit qui guidait les Anciens, il sert maintenant de lieu de réunions pour les communautés, ou même de salle de classe.

Symbole de vie et de paix, c'est à l'ombre du baobab qu'on se rencontre et qu'on échange, dans un respect mutuel.

Les propriétaires, Camilla (native d'Afrique du Sud) et Alain (y ayant vécu 24 ans), ont voulu apporter un peu de leur histoire dans la rénovation du Restaurant L'Etage. En juin 2021, ils ont contacté l'artiste sud-africain Jeff Mwazha au Cap, pour lui demander de créer une sculpture qui serait la clef de voûte de cette rénovation. Célèbre pour ses immenses statues en fil de fer de Nelson Mandela et d'animaux sauvages, Jeff Mwazha et son équipe ont réalisé cette sculpture en 2 mois. Après un long voyage en haute mer de 2 mois supplémentaires, « Baobab » fut finalement installé au Restaurant L'Etage le 15 décembre 2021.

Qu'il apporte vie et positivité à tous !

Les Entrées

Ile Flottante au Saumon Fumé 11€

Pain d'Aubergines, Poivrons Confits et Pignons de Pins 9€

Œufs Pochés et Crème de Lentilles 11€

La Mer...

Filet de Truite au Citron Confit

Crumble de Courgettes au Safran

26 €

Salade de Crabe Tourteau,

Pointe d'Aioli et Agrumes du Moment

26 €

Filet de Bar Grillé

Compotée de Fenouil, Figs et Noix

24 €

Linguines aux Palourdes (décortiquées)

24 €

La Terre...

[V] Steak de Chou-fleur Rôti

Salade de Lentilles et Houmous à l'Harissa

22 €

Côte de Veau Rôtie, Crème de Girolles

Légumes de Saison et Purée à la Truffe

33 €

Pluma de Porc Confité

Piperade de Légumes et Emulsion aux Epices

26 €

Filet de Bœuf Black Angus

Jus Réduit et Frites Maison

33 €

Suprême de Volaille Rôti

Purée Truffée et Mesclun

23 €

Burger du Chef

Steak Haché 180 gr, Cheddar Maturé, Œuf et Pastrami

23 €

* Toutes les viandes d'origine France

Les Gourmandises...

Bavarois Poires-Chocolat
Biscuit Spéculoos et Zeste de Mandarine
8 €

L'Eclair du Chef aux Fruits de Saison
9 €

Carpaccio d'Ananas
et Glace Mangue
8 €

Tarte au Citron Meringuée
8 €

Salade de Fruits de Saison
8 €

Le Café Gourmand
10 €

Les Boules de Glaces
2 boules ou 3 boules
6 € 7 €

Les Formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + Café 30 €

Entrée + Plat + Dessert + Café 37 €

Entrée

Pain d'Aubergines, Poivrons Confits et Pignons de Pins

ou

Œufs Pochés et Crème de Lentilles

Plat

Filet de Bar Grillé, Compotée de Fenouil, Figues et Noix

ou

Suprême de Volaille Rôti, Purée Truffée et Mesclun

Ou

[V] Steak de Chou-fleur Rôti, Salade de Lentilles et Houmous à l'Harissa

Dessert

Bavarois Poires-Chocolat, Biscuit Spéculoos et Zeste de Mandarine

ou

Carpaccio d'Ananas et Glace Mangue

ou

Café Gourmand (supplément 2 €)