L'étage

restaurant

Le Baobab

Originaire 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 !

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Pour toute question ou allergie spécifique, veuillez en informer notre personnel.

Les Entrées,

Foie Gras à la Fleur de Sel,

Gelée de Cassis, Pain Noir et Crème de Spéculoos

12 €

Tartare de Saint Jacques,

Crème de Pois Verts parfumée à la Menthe, Perles de Yuzu

11 €

La Terre…

Effiloché de Bœuf et Ravioles de Royan aux Légumes

Jus de Boeuf aux Truffes

22 €

Burger de l'Etage

Buns Brioché, Steak Haché de Bœuf, Pastrami et Tomme de Brebis, Œuf, Cheddar Salade et Frites Maison

22 €

Ravioles de Royan aux Légumes

Bouillon de Butternut

20 €

Noix d'Entrecôte d'Uruguay Black Angus 300gr

Jus au Thym et Frites Maison

34 €

Souris d'Agneau

Jus au Thym et Purée Maison

31 €

Tagliata de Veau

Polenta Crémeuse au Chorizo

27 €

La Mer…

Saint Pierre Rôti

Crème d'Ail Noir et Bisque en Vinaigrette

29 €

Steak de Thon Grillé

Fregola au Citron

24 €

Risotto de Saint Jacques

Riz Arborio Parfumé au Jus de crustacés et Saint Jacques Poêlées

28 €

Ravioles aux Deux Saumons

Pâtes Fraîches au Saumon Frais et Saumon Fumé, Burrata et Roquette

23 €

Les Gourmandises…

Le Dessert du Jour

8 €

Marquise au Chocolat

9 €

Le Nougat Glacé

9 €

La Salade de Fruits

8 €

Le Tiramisu du Moment

8 €

Le Café/Thé Gourmand

11 €

Les Boules de Glaces

2 boules	ou	3 boules
6 €		8 €