



SÉLECTION DE VIANDES D'EXCEPTION

Bœuf

Côte de bœuf Simmental **220 € / pièce** *Allemagne*

Maturation 3 semaines · Pièce ± 1,2 kg

Née dans la vallée de la Simme, au cœur de l'Oberland bernois, la Simmental est devenue en Allemagne la Fleckvieh, la grande race tachetée rouge et blanc de Bavière. Élevée au pré sur les prairies des Préalpes, elle offre une viande au persillé fin, au goût franc et rond, que trois semaines de maturation rendent fondante et délicatement noisettée.

Côte de bœuf de Galice Espagne **230 € / pièce**

Maturation 3 semaines · Pièce ± 1 à 1,1 kg

À l'extrême nord-ouest de l'Espagne, face à l'Atlantique, la Galice est une terre verte et pluvieuse, aux pâturages d'une herbe riche. Réputée parmi les amateurs pour ses viandes de caractère, elle donne une côte d'un rouge profond, au gras doré, dont la maturation concentre les arômes puissants de beurre et de sous-bois.

Cerf

Côte de cerf Sologne **75 € / pièce**

Domaine de la Gremuse, famille Bissonnet · Pièce ± 300 g

Cette côte, vous ne la trouverez qu'ici. Elle vient du Domaine de la Gremuse, en Sologne, propriété de la famille Bissonnet : c'est Julien, notre boucher, qui y chasse lui-même. Le cerf y vit en liberté, entre forêts, landes de bruyère et étangs, nourri de glands, de châtaignes et de jeunes pousses. Une viande maigre, d'un rouge sombre, fine et délicatement sauvage.

Pièces uniques, servies selon arrivage · poids indicatifs avant cuisson