

## **L'Or Rouge viande de race Limousine d'exception**

Or Rouge est la première marque à garantir, de façon homogène et avec régularité, une tendreté, une jutosité et un goût (persillé) exceptionnels à la viande limousine.

Une expérience gustative et émotive hors du commun :

*C'est une viande premium en raison de son **caractère d'exception et sa rareté**,*

*Elle est donc disponible selon arrivage.*

Filet de bœuf 200 gr.	38 €
Côte de bœuf 800 gr. seul ou à partager à deux	77 €
Entrecôte 350 gr.	38 €
Faux filet 200 gr.	28 €

*Servi avec la fleur de sel fumée grand cru de Batz millésime 2018,*

*également disponible à la vente à 16 € la boîte de 100g*

*Garniture aux choix : Légumes, frites, pommes grenailles, salade.*

Le chef vous recommande de déguster votre viande au naturel, cependant vous pouvez accompagner votre plat avec une béarnaise ou sauce poivre.

**« Or Rouge » is a very exceptional**

**beef meat from « limousin »**

It's the first brand to guarantee in a homogenous and regular way, a tenderness and exceptional taste with Limousin's meat.

*It's a premium meat because of its rarity.*

Cut of beef 200 gr. 38 €

Beef rib 800 gr. (to share) 77 €

Beef steak 350 gr. 38 €

Beef steak 180 gr. 28 €

*You can get it with : vegetables, french-fries, green salad.*

The chef recommends you to eat your meat without anything. However you can get an homemade pepper sauce or bearnaise sauce with it.

Prix net service compris