



- MENU DÉJEUNER -

Servi les midis du lundi au vendredi

49€ 2 services – 55€ 3 services

Mousseline d'œufs brouillés aux châtaignes

Velouté de lentillons de la Champagne-Ardenne, gésiers confits, croûtons dorés

Dos de cabillaud rôti sur la peau, fine piperade aux olives taggiasca, sauce vierge

Poitrine de canard de Challans rôtie, polenta croustillante aux abricots

Sablé aux deux citrons, sorbet fromage blanc

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts





- ENTRÉES -

Marbré de foie gras de canard, gelée au vin rouge 32€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 40 €

Épeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles 31€

- PLATS -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos 49€

Pigeon cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Côte de veau fermier rôti, légumes de saison à la sarriette 50€

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Croustillant chocolat et noisettes, sorbet chocolat 15€



- LE MENU DEGUSTATION 140€ -

*Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)
Accord mets et vin 80 €/personne*

Marbré de Foie Gras de canard, gelée au vin rouge
2015 • Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Épeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles

Raviole de langoustine, bisque de crustacés
2018 • IGP Collines Rhodaniennes, Les Vignes d'à côté, Domaine Yves Cuilleron

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos
2018 • Marsannay Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent

Pigeon cuit en feuilleté, sauce salmis
2017 • Pic-Saint-Loup, Cuvée Simon, Domaine Clos Marie

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane

Croustillant chocolat et noisettes
2016 • Languedoc-Roussillon, Maury, Vendange, Domaine Poudroux

VIN AU VERRE

	Euro 12cl
Champagne	
De Sousa, Brut Tradition	19
Moët & Chandon, Grand Vintage 2012, Extra Brut	24
Philipponnat, Royale Réserve, Brut Rosé	23
Vin Blanc	
2018 Languedoc-Roussillon, Cuvée Manon, Domaine du Clos Marie	12
2018 Vallée du Rhône, Igp Collines Rhodaniennes, Viogner, Domaine Y Cuilleron	12
2016 Vallée de la Loire, Sancerre, Chêne Marchand, Lucien Crochet	13
2016 Alsace, Riesling, Grafenreben, Domaine Bott-Geyl	14
2015 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran	16
Vin Rosé	
2018 IGP Saint-Guilhem-Le-Desert, Domaine l'Herma	12
Vin Rouge	
2018 Bourgogne, Marsannay, Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent	14
2018 Beaujolais, Morgon, Côte du Py, Domaine Jean Foillard	14
2017 Pic-Saint-Loup, Cuvée Simon, Domaine du Clos Marie	15
2015 Margaux, Château La Galiane	18
Vin Doux	
	10cL
2016 Languedoc-Roussillon, Maury, Vendange, Domaine Pouderoux	12
2016 Sud Ouest, Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat	18
1985 Languedoc-Roussillon, Maury, Vintage '85, Domaine Mas Amiel	24
Porto	
Niepoort Tawny	8
Niepoort 10 Ans Tawny	13,5
Niepoort 20 Ans Tawny	21