



## - MENU DÉJEUNER -

*Servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de légumes

Mousseline d'œufs brouillés aux girolles, copeaux de parmesan et roquette

\*\*\*

Poêlée d'encornets sauvages, haricots coco au chorizo

Poitrine de canard de Challans rôtie, navets à l'orange et marjolaine

\*\*\*

Panna cotta aux fruits rouges

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 €

Fine gelée d'Araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée 35€

**- PLATS -**

Homard bleu rôti, risotto d'épeautre du pays de Sault 56€

Pigeon fermier cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Noix de Ris de veau braisé au vin jaune, timbale de girolles et épinards 57€

**- 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

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de légumes

\*\*\*

Marbré de foie gras de canard, gelée de vin rouge  
*2015 • Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran*

\*\*\*

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés  
*2018 • IGP Collines Rhodaniennes, Les Vignes d'à côté, Domaine Yves Cuilleron*

\*\*\*

Homard bleu rôti, risotto d'épeautre du pays de Sault  
*2018 • Marsannay Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent*

\*\*\*

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

\*\*\*

Soupe de fruits rouges, sorbet basilic

\*\*\*

Croustillant chocolat et noisettes, sorbet chocolat  
*Porto Tawny • Niepoort*

# VIN AU VERRE

	Euro
<b>Champagne</b>	12cl
 • De Sousa, Brut Tradition	19
• Moët & Chandon, Grand Vintage 2012 Extra Brut	24
• Philipponnat, Royale Réserve Brut rosé	23
<b>Vin Blanc</b>	
 2018 • Languedoc-Roussillon, Cuvée Manon, Domaine du Clos Marie	12
2018 • Vallée du Rhône, Igp Collines Rhodaniennes, 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
<b>Vin Rouge</b>	
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
<b>Vin Doux</b>	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
<b>Porto</b>	
• Niepoort Tawny	8
• Niepoort 10 Ans Tawny	14
• Niepoort 20 Ans Tawny	21