




VIN AU VERRE

Euro
12cl

Champagne

- Delamotte, Blanc de Blanc 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
- 2020 • 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
-  2016 • Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran 16

Vin Rosé

- 2020 • IGP Saint-Guilhem le Désert, Domaine l'Hermas 12

Vin Rouge

- 2018 • Bourgogne, Marsannay, Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent 14
-  2019 • 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 Poudroux 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 14
- Niepoort 20 Ans Tawny 21



- MENU DÉJEUNER -

Servi les midis du lundi au vendredi

49€ 2 services – 55€ 3 services

Maquereau grillé, caviar d'aubergines au gingembre
Raviolis de pecorino au romarin, fin velouté de haricots de Soisson

Dos de cabillaud rôti, tomates en marmelade, vierge de légumes
Poitrine de canard de Challans rôtie aux fruits d'automne

Quetsches façon Tatin, glace aux spéculoos
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 -

Pâté en croûte de gibiers à plumes et foie gras 35€

Épeautre du pays de Sault, cuisiné aux champignons d'automne 30€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 40 €

Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée 40€

- PLATS -

Suprême de bar croustillant, barigoule d'artichauts poivrade 55€

Tronçon de turbot rôti sur l'arête, pommes grenailles, échalote grise et cèpes 60€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Noix de Ris de veau braisée au vin jaune 60€

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

-

Soufflé chaud aux fruits de la passion 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Palet au chocolat noir, crèmeux au café-cardamome 15€

Autour de la noisette, sorbet citron noir 15€

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane 14€



- LE MENU DEGUSTATION 140€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Accord mets et vin 80 €/personne

Maquereau grillé, caviar d'aubergines au gingembre

Épeautre du pays de Sault cuisiné aux champignons d'automne
2016 • Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés
2016 • Vallée de la Loire, Sancerre, Chêne Marchand, Lucien Crochet

Suprême de bar croustillant, barigoule d'artichauts poivrade
2018 • Bourgogne, Marsannay Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis
2015 • Margaux, Château La Galiane

Figue pochée, crèmeux au yaourt, noix caramélisées

Palet au chocolat noir, sauce au café-cardamome
Porto Tawny • Niepoort