




Vin au verre

Euro
12cl



Champagne

- Delamotte, Blanc de Blanc 19
- Moët & Chandon, Grand Vintage 2013, Extra Brut 24
- Philipponnat, Royale Réserve, Brut rosé 23

Vin Blanc

- 2020 • Vallée du Rhône, Viognier de Rosine, Domaine Stephane Ogier 13
- 2017 • Vallée de la Loire, Sancerre, Chêne Marchand, Lucien Crochet 13
-  2020 • Savoie, Argile, Domaine des Ardoisières 14
-  2016 • Alsace, Riesling, Grafenreben, Domaine Bott-Geyl 14
-  2016 • Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran 16

Vin Rouge

- 2020 • Bourgogne, Saint-Romain, Domaine Alain Gras 14
-  2019 • Savoie, Argile, Domaine des Ardoisières 15
-  2017 • Pic-Saint-Loup, Cuvée Simon, Domaine du Clos Marie 15
- 2014 • Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Jean Faure 25

Vin Doux

10cl

- 2019 • Languedoc-Roussillon, Banyuls, Domaine de la Rectorie 12
- 2016 • Sud-Ouest, Jurançon, 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

- M

Servi les

49€ 2 s

Coquilles Saint-Jacques rôties au b

Fin velouté de potimarron,

Sandre sauvage cuit sur l

Poitrine de canard de C

Poire William

Le traditionnel m

~ Les plats sont susc

~ Der

Prix net TTC, service inclus – tous



- Entrées -

Pâté en croûte de gibiers à plumes et foie gras 38€

Épeautre du pays de Sault, cuisiné aux champignons des bois 32€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 42 €

Pressé d'anguille, foie gras et jeunes poireaux, crème acidulée au raifort 40€

Legumes de petits maraîchers étuvés à l'huile d'olive, relevés au vinaigre Ximenez Spinola 35€

- Plats -

Suprême de bar croustillant à la grenobloise, salade de jeunes pousses d'épinards 55€

Fronçon de Turbot rôti sur l'arête, pommes grenailles, échalotes grises et châtaignes 62€

Noix de coquilles Saint-Jacques nacrées, tatin d'endives à l'orange 58€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 58€

Noix de ris de veau croustillante, racine de persil glacée 62€

- Desserts -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tarte soufflée au chocolat Grand Cru 15€

Douceur de marron à la vanille et poivre de Timut 18€

Autour de la noisette, sorbet citron noir 15€

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane 14€

- LE MENU

Servi à l'ense
Accord

Pressé d'anguille, foie gras

Épeautre du pays de
2016 Bourgogne, Viré C

Ravioles de la
2017 Vallée de la Loire, Sa

Noix de coquilles Saint-Ja
2020 Bourgogne,

Poitrine de canard Co
2017 Languedoc-Roussillon,

Poire pochée, f

Douceur de mar
2016 Sud-Ou