

## LA CARTE

En cas d'allergies n'hésitez pas à communiquer vos allergènes au personnel avant votre commande.

Notre carte est entièrement élaborée sur place à partir de produits frais et de saison.

Notre pain est préparé sans gluten par Eric Seguran.

### ENTRÉES

Crème de bolets, raviole de farce fine de volaille et truffe jus corsé et truffe râpée	14€
Foie gras terrine au chocolat et piment d'espelette, brioche à la cannelle et sa goutte de chutney mangue et citron caviar	15€
Œuf parfait, tombée de poireaux et noix au riesling, crème de cancoillotte, écume de vin rouge et julienne de poireaux frits	13€
Gravelax de truite, crème de moules à l'ail/gingembre et citron confit, poudre de brocolis et somités de choux en pickles et mayonnaise au fruit de la passion	13€

### PLATS

Homard bleu rôti, espuma mimolette safrané, frites de patate douce et sa mayonnaise à la truffe	44€
Risotto de Saint-Jacques bretonne au curry vert et son écume wasabi, tuile dentelle à l'encre de seiche et graine wasabi	35€
Filet de bœuf château briand, crémeux de courge saveurs poivre de cassis, oignon grillé et girolles persillées et son jus corsé au vin rouge	34€
Canon de Magret de canard du Gers, carottes rôties au graine de sésames et quenelle de mousseline à la muscade, figue rôti et jus au Porto	33€
Plat végétarien sur demande	23€

### FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de fromages affinées	10€
Tarte tatin revisitée	13€
Moelleux thé matcha et cœur coulant au chocolat 75%, crème anglaise à la vanille Bourbon	12€
Poire pochée au sirop, sauce chocolat noir, fruit du mendiant caramélisé et son espuma citronnelle	12€
Café gourmand	9€
Champagne ou digestif goumand	20€

Les prix incluent le service et la TVA.

# CARTE DES BOISSONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Pour votre sécurité, des éthylotests sont à votre disposition.

## SOFT

Vittel 1l	5.60€
Vitell 50 cl	3.60€
San Pelegrino 1l	5.60€
San Pelegrino 50 cl	3.60€
Coca cola 33cl	3.50€
Coca cola light 33cl	3.50€
Jus de fruits (orange, tomate, ananas, goyave)	3.50€
Diabolo (menthe, grenadine, violette)	4.50€
Ice tea	3.50€
Limonade	3.50€
Perrier	3.50€

## ALCOOLS

Bière de Meaux (blonde, blanche, ambrée)	5€
Kir	6€
Kir Royal	8€
Martini Blanc	7€
Martini Rouge	7€
Porto Rouge	8€
Gin Tangueray (anglais)	8€
Rhum Bacardi	8€
Vodka Belvedere	8€
Nikka blended	11€
Flatnöse blended scotch	12€
Jack Daniel's	7€

## NOS DIGESTIFS

Fair rhum Belize	11€
Get 27	7€
Cognac	8€
Armagnac	8€
Poire William	8€

# CARTE DES VINS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Pour votre sécurité, des éthylotests sont à votre disposition.

## VINS ROUGES



### BEAUJOLAIS

Brouilly « Cuvée Jules du Souzy » - Château de la Terrière 8€ 40€

### BOURGOGNE

Hautes Côtes de Beaune – Domaine Arnaud Germain 9€ 46€

Aloxe Corton « Les Crapousuets » - Domaine Doussot Rollet 90€

Nuits Saint-Georges 1er cru "Les Damodes -  
Domaine Laurent Père et Fils 130€

Gevrey-Chambertin « En Jouse » - Domaine Marchand-Grillot 110€

### BORDEAUX

Margaux « Baron de Brane » - Château Brane Cantenac 15€ 75€

Saint-Georges Saint-Emilion - Château Macquin 8€ 30€

Saint-Estèphe « Chapelle de Meyney » - Château Meyney 14€ 70€

### LOIRE

Val de Loire « Pinot Noir » – Domaine du Grand Logis 5€ 20€

### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Le Temps est venu » - Domaine Stéphane Ogier 6.5€ 32€

Châteauneuf-du-Pape - Domaine de la Graveirette 14€ 74€

## VINS BLANCS



### ALSACE

Gewurztraminer « Collines de Granite » - Domaine Charles Frey 9€ 42€

### BORDEAUX

Bordeaux « Sauvignon » - Domaine des Graves d'Ardonneau 4€ 25€  
Graves Blanc – Château Respide Médeville 9€ 45€

### BOURGOGNE

Petit Chablis – Domaine de Chaude Ecuelle 6,50€ 34€  
Saint-Véran « Au Brûlé » - Domaine Sangouard Guyot 8€ 40€  
Savigny-les-Beaune 1er cru « Les Vergelesses » – Domaine Dousot 90€  
Meursault « Clos du Cromin » - Domaine Génot- Boulanger 110€

### LOIRE

Cheverny – Domaine de Veilloux 7€ 35€  
Pouilly Fumé – Domaine Michel Redde 9€ 45€

### ROUSSILLON

Côtes du Roussillon « Mas Cristine » 6,50€ 38€

### SUD-OUEST

Montbazillac « Le petit Dernier » - Château La Robertie 6,50€ 33€

## VINS ROSÉS

### PROVENCE

Coteaux Varois - Château Lafoux 5€ 30€

### VALLÉE DU RHÔNE

Ardèche « Cuvée Orélie » - Vignerons ardéchois 4€ 18€

## CHAMPAGNES

### BESSERAT DE BELLEFON

Brut 11€ 75€  
Demi Brut 30€  
Brut rosé 75€  
Demi Brut rosé 30€  
Blanc de blanc 85€  
Demi Blanc de blanc 40€  
Bio 95€