

MENU

a la carte

ENTRÉES

| | |
|---|------|
| Salade de lentilles du puy, filets de rouget flashés, cebette et tomates confites, écume de curry et sa vierge de tomates au gingembre | 15 € |
| Sablé parmesan, ricotta à l'origan, potager de légumes crus et cuits, crème fouettée ciboulette et zestes de citron jaune | 13 € |
| Burrata crémeuse, gaspacho de poivrons au vinaigre de xérès, Pesto roquette et ail de l'autrec | 12 € |
| Ceviche de daurade coryphene à l'huile de piment et citron kombava réduction lait de coco, salade de fenouil cru et framboises fraîches | 15 € |

PLATS

| | |
|---|------|
| Gambas tyger, déclinaison d'avocat, crème de bisque maison et écume safrané | 35 € |
| Quasi de veau, fricassée de champignons de saison, copaux de truffe, jus perlé et échalottes confites | 36 € |
| Bar de ligne cuit au beurre demi-sel, mousseline brocolis et son flan, beurre blanc miso et écume d'algues wakamé | 34 € |
| Filet de bœuf, purée de pommes de terre fumée à la sariette et marjolaine, fricassée de girolles et jus corsé au poivre Mang-Tang | 35 € |
| Plat végétarien sur demande | 23 € |

FROMAGE ET DESSERTS

| | |
|---|------|
| Assiette de fromages affinés | 10 € |
| Sphère chocolat 70%, diplomate basilic pourpre, framboises fraîches et sa quenelle de glace framboise, sauce chocolat | 14 € |
| La figue en folie et sa quenelle de glace de miel de lavande | 14 € |
| Mille-feuilles, mousse légère romarin, mini poires confites à la vanille Madagascar et poivre timut | 14 € |
| Café gourmand | 10 € |
| Champagne ou digestif gourmand | 20 € |

Notre carte est entièrement élaborée sur place à partir de produits frais et de saison.
Notre pain est préparé sans gluten par Eric Seguran. En cas d'allergies n'hésitez pas à
communiquer vos allergènes au personnel avant votre commande.
Les prix incluent le service et la TVA.

CARTE

des boissons

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 € |

DIGESTIFS

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Des éthylo-tests sont à votre disposition.
Les prix incluent le service et la TVA.

CARTE

des vins et champagnes

VINS ROUGES



Beaujolais

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

Bourgogne

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

Côtes de Nuits Villages « Vieilles Vignes » - Dominique Laurent 59 € 12 €

Santenay 1er cru « Beauregard » - Domaine Vincent Girardin 85 € 16 €

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

Bordeaux

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

Pessac-Léognan - Château Bardins 53 € 11 €

Saint-Estèphe - Château Pradines 65 € 13 €

Pomerol - Château Mazeyres 80 € 15 €

Loire

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

Bourgueil « Géléries Gitonnière » – Domaine Damien Lorieux 28 € 6 €

Reuilly – Domaine Jacques Rouzé 32 € 7 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône « Le Temps est venu » - Domaine Stéphane Ogier 32 € 7 €

Saint-Joseph - Domaine François Merlin 59 € 12 €

Châteauneuf-du-Pape – Domaine de La Graveirette 74 € 14 €

VINS BLANCS



Alsace

Gewurztraminer « Collines de Granite » – Domaine Charles et Dominique Frey 40 € 9 €

Bordeaux

Bordeaux « Sauvignon » - Domaine des Graves d'Ardonneau 25 € 4 €

Graves – Château Respide Médeville 45 € 9 €

Bourgogne

Petit Chablis – Domaine de Chaude Ecuelle 34 € 7 €

Saint-Véran « Au Brûlé » - Domaine Sangouard Guyot 40 € 8 €

Rully « Chaponnière » – Domaine Ninot 65 € 13 €

Meursault « Vieilles Vignes » - Domaine Vincent Girardin 120 € 24 €

Loire

Quincy – Domaine Jacques Rouzé 32 € 7 €

Vouvray « Empreinte » – Domaine Alain Robert 32 € 7 €

Coteaux-du-Layon « Clair de Lune » (Moelleux) - Domaine Matignon 33 € 7 €

Roussillon

Côtes du Roussillon – Mas Cristine 38 € 7 €

CARTE

des vins et champagnes

VINS ROSÉS



Loire

Bourgueil « La Romantique » – Domaine Lamé Delisle Boucard

26 € 5€

Provence

Coteaux Varois – Château Lafoux

30 € 5 €

Côte de Provence « Saint M » Cru Classé - Château Saint-Maur

40 € 8 €

Vallée du Rhône

Gris d'Ardèche – Vignerons Ardéchois

19 € 4 €

CHAMPAGNES



Besserat de Bellefon

Brut

75 € 11€

Demi Brut

30 €

Brut rosé

75 €

Demi Brut rosé

30 €

Blanc de blanc

85 €

Demi Blanc de blanc

40 €

Bio

95 €