

APÉRITIFS

Whisky

| | | |
|-----------------------------------|------|---------|
| Lagavulin 16 ans | 4 cl | 13,00 € |
| Glenkinchie 10 ans | 4 cl | 12,00 € |
| Oban 14 ans | 4 cl | 13,00 € |
| Gragganmore 12 ans | 4 cl | 11,50 € |
| Talisker 10 ans | 4 cl | 12,00 € |
| Dalwhinnie 15 ans | 4 cl | 12,00 € |
| Bourbon Four Roses | 4 cl | 12,00 € |
| Chivas Regal | 4 cl | 12,00 € |
| Johnnie Walker black label 12 ans | 4 cl | 12,00 € |
| Cardhu 12 ans | 4 cl | 12,00 € |
| Bushmills black bush | 4 cl | 12,00 € |
| Coal ila 12 ans | 4 cl | 11,50 € |
| Knockando 12 ans | 4 cl | 11,50 € |
| Singleton 12 ans | 4 cl | 11,50 € |

Divers

| | | |
|-----------------------------|------|---------|
| Martini Rouge | 6 cl | 9,00 € |
| Martini Blanc | 6 cl | 9,00 € |
| Martini Dry | 6 cl | 9,00 € |
| Americano | 6 cl | 11,00 € |
| Porto | 4 cl | 9,00 € |
| Anisé | 4 cl | 9,00 € |
| Campari | 6 cl | 9,00 € |
| Gordon Gin | 6 cl | 9,00 € |
| Champagne Deutz , Brut | 15cl | 16.00 € |
| Champagne Gosset, Brut Rosé | 15cl | 18.00 € |



Prix nets en TTC – Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



MENU DECOUVERTE

Entrée plat dessert à 51,00 €

Entrée plat ou plat dessert à 40,00 €

Entrées

Soupe de polenta des Alpes
Comté au rabet



Œuf Bio cuit basse température
duxelles de champignon, sabayon



Velouté de châtaigne et romarin
cromesquis d'escargot



Plats

Seiche confite au curry rouge
lait de coco



Lieu jaune cuit au four
boulangère de pomme de terre
moules au vin blanc



Joue de bœuf fondante et croustillante
légumes de saison confit



Desserts

Brioche perdue
fruits de saison poêlés, glace à la vanille



Riz au lait entier
raisin mariné au rhum arrangé



Finger chocolat cacahuète



Assiette de Fromages affinés
Marie Quatrehomme



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Foie gras de canard poêlé
émulsion pamplemousse, kumquat confit



Duo de tourteaux
vinaigrette de crustacé, jeunes pousses



Saint-Jacques rôties
poireau et émulsion truffée



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat



Plats

Bar rôti
endive crue et braisée aux agrumes



Filet de bœuf rôti
galette de pomme de terre, oignon confit
jus de vin de passion



Déclinaison de veau
gratin de pâte, verjus et raisin



Cabillaud rôti
ravioles de champignons truffées

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Moelleux chocolat cœur Gianduja
glace noix de Pécan



Mangue caramélisée
tapioca au lait de coco et coriandre



Compression pomme poire
beurre salé croustillant, sorbet pomme



Véritable millefeuille,
crème légère à la vanille de Tahiti



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



BOISSONS

Eaux minérales

| | | |
|--|--------|--------|
| Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier | 50 cl | 4,00 € |
| Vittel, San Pellegrino | 100 cl | 6,00 € |
| Chateldon | 75 cl | 7,00 € |

Jus de fruits

| | | |
|---------------------|-------|--------|
| Jus d'orange | 20 cl | 4,80 € |
| Jus de tomate | 20 cl | 4,80 € |
| Jus de pamplemousse | 20 cl | 4,80 € |
| Jus d'ananas | 20 cl | 4,80 € |

Sodas

| | | |
|----------------|-------|--------|
| Orangina | 25 cl | 5,00 € |
| Perrier | 25 cl | 5,00 € |
| Schweppes | 25 cl | 5,00 € |
| Coca-cola | 33 cl | 5,20 € |
| Coca-cola Zéro | 33 cl | 5,20 € |

Bières

| | | |
|-----------|-------|--------|
| Sol | 33 cl | 7,00 € |
| Heineken | 25 cl | 6,00 € |
| Edelweiss | 33 cl | 6,00 € |



Prix nets en TTC – Service compris



BOISSONS CHAUDES

Cafés

Colombie Excelso *Café issu du commerce équitable*
L'une des plus belles régions productives de café
pour cette tasse suave et aromatique **3,00 €**

Décaféiné

Mélange de cafés d'origines sélectionnées ayant subi
un traitement pour lui enlever 98 % de sa caféine et
cela sans altérer son goût, ni ses caractéristiques. **3,00 €**

Café gourmand

Crème brûlée, opéra, verrine ananas, sablé framboise **8,00 €**

Thés

Notre sélection de thés
Thé noir de Chine Lapsang Souchang, thé Earl
Grey, thé noir de Ceylan, thé vert Gunpowder, thé
vert à la menthe **3,00 €**

Infusions

Verveine, tilleul, camomille **3,00 €**



Prix nets en TTC – Service compris



PRIX TTC / SERVICE COMPRIS / SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1467 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002, LE RESTAURANT AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE DE TOUTES LEURS VIANDES.