

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 Thienot, Brut	15cl	16,00 €
Champagne Thienot, Brut Rosé	15cl	18,00 €



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



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Raviole de foie gras de canard
purée d'artichaut, émulsion truffée



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat



Salade de Saint-Jacques
betterave wasabi, vinaigrette passion



Ballotine de caille, purée de maïs
pousse de red chard



Plats

Maigre rôti, purée de pois chiche
échalote au vin d'orange



Cabillaud cuit au four,
pied de veau et bulot, condiment acidulé



Filet de bœuf rôti
galette de champignon, fricassée de blette
moutarde violette



Suprême de pintade fermière
conchiglioni farci, jus acidulé

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Poire pochée
fruit du mendiant, sauce cacao



Tarte citron meringuée
caviar de citron vert



Figue rôtie,
sangria de cassis, panettone caramélisé



Sphère tout chocolat
crémeux mascarpone



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



A LA CARTE

Entrées

Œuf bio cuit longuement
fricassée de champignon, pancetta grillée
16.00 €



Escalope de foie gras de canard
amertume de pamplemousse
sundae de rhubarbe
21.00 €



Tarte soufflé aux cèpes
tomate séchée et condiment
18.00 €



Assiette de légume assortie,
copeaux Iberico
17.00 €



Plats

Daurade à la plancha
risotto Vénére
beurre battu au citron confit
34.00 €



Bar sauvage cuit au four
compotée de fenouil, bouillon d'oursin
44.00 €



Quasi de veau
cuit au sautoir, fricassé d'automne
35.00 €



Agneau de 7h
cacao grand cru
purée de pomme Agatha
31.00 €



Desserts

Compotée de rhubarbe et fruits rouges,
pannacotta fraise des bois
12.00 €



Déclinaison grand cru chocolat
13.00 €



Tatin de mangue caramélisée
glace fruits de la passion
12 €



Soufflé chocolat de la République Dominicaine
13 €



Duo de chèvre du Père Fabre
confiture de tomate verte
12 €



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.