

APÉRITIFS

Rhum, Vodka et Gin

Coloma 8 ans	4 cl	14,00 €
Belvédère	4 cl	12,00 €
Tanqueray	4 cl	12,00 €

Whisky Blended

Johnnie Walker black label 12 ans	4 cl	12,00 €
-----------------------------------	------	---------

Single malt

Lagavulin 16ans, Islay	4 cl	14,00 €
Glenkinchie 10 ans	4 cl	12,00 €
Oban 14 ans	4 cl	13,00 €

Japon whiskey

Whisky Nikka Yoichi	4 cl	14,00 €
---------------------	------	---------

Bourbon

Bulleit, Kentucky	4 cl	13,00 €
-------------------	------	---------

Mixologie

Tanqueray gin et Fever-Tree Tonic	4 cl	15,00 €
Spritz Royal	15 cl	18,00 €
Rinquiquin	15 cl	15,00 €
<i>(Liqueur de Rinquiquin, vin blanc et sirop de pêche)</i>		

Divers

Martini Rouge	6 cl	9,00 €
Martini Blanc	6 cl	9,00 €
Americano	6 cl	11,00 €
Porto	4 cl	9,00 €
Anisé	4 cl	9,00 €

Champagne

Champagne Deutz, Brut	15cl	16,00 €
Champagne Pommery Rose	15cl	19,00 €



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 41,00 €

Entrées

Soupe de potimarron, râpé de châtaigne
quenelle truffée



Aubergine grillée aux cèpes
à la languedocienne



Œuf bio cuit longuement
façon meurette



Plats

Cabillaud en croûte de chorizo
risotto Arborio aux pistils de safran



Volaille Albufera
salsifis glacés



Epaule d'agneau confite 7h
côtes de blettes gratinées



Desserts

Miroir choco/praliné



Ananas tempura
crème et glace coco câline



Clémentine rôtie relevée au poivre de Sichuan
sorbet mandarine



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Maquereau de petit bateau
cuisiné au vin blanc et wasabi



Croustillant de Saint-Jacques
crème de champignon



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat



Escalope de foie gras de canard poêlée
purée de maïs et pop-corn



Plats

Bar au four, purée de pois chiche
échalote au vin d'orange



Encornet farci
concassée de tomates aux cèpes



Filet de bœuf rôti, purée de betterave
jus des premières Grives



Suprême de pintade fermière
conchiglioni farci, jus de rôti et raisin

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Tartelette soufflée au chocolat grand cru
glace au thé Earl Grey



Crèmeux citron version 2017



Déclinaison autour du caramel



Pomme Pom Pom



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.