

# 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 Mœt Rosé - 2008	15cl	19,00 €



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



# MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

## Entrées

Croustillant de Saint-Jacques  
crème de champignon



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



Ceviche de daurade  
guacamole d'avocat



## Plats

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

Crèmeux citron version 2017



Déclinaison autour du caramel



Pomme Pom Pom



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme



# A LA CARTE

## Entrées

Soupe de potimarron, râpé de châtaigne  
quenelle truffée  
21.00 €



Maquereau de petit bateau  
cuisiné au vin blanc et wasabi  
19.00 €



Œuf bio cuit longuement  
façon meurette  
17.00 €



Aubergine grillée aux cèpes  
à la languedocienne  
20.00 €



## Plats

Volaille Albufera  
salsifis glacés  
36.00 €



Epaule d'agneau confite 7h  
côtes de blettes gratinées  
34.00 €



Bar au four, purée de pois chiche  
échalote au vin d'orange  
37.00 €



Cabillaud en croûte de chorizo  
risotto Arborio aux pistils de safran  
35.00 €



## Desserts

Miroir choco/praliné  
12.00 €



Ananas tempura  
crème et glace coco câline  
12.00 €



Clémentine rôtie relevée au poivre de Sichuan  
sorbet mandarine  
12 €



Tartelette soufflée au chocolat grand cru  
glace au thé Earl Grey  
12 €



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme  
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.