

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 €
Rinquinquin	15 cl	15,00 €
<i>(Liqueur de Rinquinquin, 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 Thienot 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 SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59€

Nougat de foie gras de canard, chutney de saison
Raviole de cèleri aux truffes, jus de viande
Ceviche de daurade, lime brûlée et guacamole



Bar rôti, fricassée de gnocchi de betterave, beurre de wakamé
Pot au feu de gambas et coquillages relevés de gingembre
Volaille fermière, fricassée de châtaigne et potimarron, jus corsé



Chocolat grand cru praliné, crémeux Gianduja
Millefeuille à la graine de vanille Bourbon
Crémeux marron et cassis relevé au rhum ambré
Assiette de fromages affinés « Marie Quatrehomme »



Prix nets en TTC – Service compris

A LA CARTE

Œuf cuit longuement, artichauts, émulsion truffée 17€
Soupe à l'oignon parfumée aux algues, croûtons au vieux Comté 19€
Terrine comme à Houdan, ketchup de betterave 20€
Noix de Saint-Jacques rôties, purée de panais, clémentine rôtie 21€



Epaule d'agneau de 7 heures, épices et échalotes 34€
Dorade royale rôtie, épinards tombés et condiments 35€
Cabillaud cuit au four, endive braisée, jus d'orange aux baies roses 36€
Filet de bœuf, légumes racines, jus de betterave 37€



Beignet d'ananas, crème et sorbet Piña colada 12€
Ganache chocolat grand cru, glace au grué de cacao 12€
Tarte citron, sorbet caïpirinha/passion 12€
Poire pochée, chocolat caramel 12€
Assiette de fromages affinés « Marie Quatrehomme » 12€



BOISSONS

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino	50 cl	4,00 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,00 €

Jus de fruits

Nectar Framboise, Alain Milliat	33 cl	9,00 €
Nectar Pêche, Alain Milliat	33 cl	9,00 €
Jus d'orange	20 cl	4,80 €
Jus de tomate	20 cl	4,80 €
Jus de d'abricot	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 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.



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.