

# **Menus / Carte**

## **Menu du Gourmet 59 €**

(Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

### **Nos entrées au choix**

*Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €  
Mi-cuit au Porto/ condiment figues-raisins.*

*Rouget barbet/ 25 €*

*Saisi à l'huile d'olive/ caviar d'aubergine/ sablé parmesan/ émulsion tomate piquillos.*

*Pigeon/ 26 €*

*Suprême rôti/ cuisse fondante/ Royale au lard fumé/ huile de noix aux pignons et coriandre.*

*Langoustines / 27€*

*Poêlées/ risotto parmesan/ jus des pincés crémé.*

### **Nos plats au choix**

*Ris de Veau croustillant (français) / 32 €  
(Plat signature)*

*Petits pois frais en deux cuissons/ jus de viande.*

*Filet de bœuf / 30 €*

*Purée de pomme de terre façon vendangeur/ jus de veau corsé au thym.*

*Cabillaud / 29 €*

*Petits légumes de Provence/ émulsion d'ail et thym/ huile basilic frais.*

*Turbot de nos côtes/ 31 €*

*Crèmeux d'artichaut au beurre noisette/ beurre blanc crustacés.*

*Veau fermier/ 31 €*

*Braisé et fondant/ poêlée d'épinard frais/ jus de viande à l'estragon.*

## **Plateau de fromages affinés 18 €**

### **Nos desserts au choix 15 €**

*Chou-Praliné.*

*Mousse praliné et cœur pralin craquant.*

*100% Agrumes.*

*Biscuit citron vert/ confit pamplemousse/ sorbet citron/ sauce orange.*

*Le chocolat (66%).*

*En tarte soufflé/ crème glacée au lait d'amande.*

*La framboise.*

*Mousse pistache/ sablé breton/ cœur cassis/ glace vanille.*

*La Fraise (Anaïs de chez Bourjot.*

*Mousse vanille/ croustillant feuilleté/ coulis fraise/ sorbet fraise.*

## **Menu enfant 18 €**

(Moins de 12 ans)

## APÉRITIFS

Coupe de champagne	17 €
Kir Champagne	17 €
Kir vin blanc	8 €
Suze	8 €
Porto	10 €
Martini rouge ou blanc	8 €
Américano maison	9 €
Gin tonic	9 €
Muscat	8 €
Ricard Pastis	7 €
Bière 1664	6 €
Bière pelforth	6 €
Banyuls	9 €
Maury	9 €
Jus et Nectars de fruits Alain Milliat	9 €
Jus de fruits classiques	5 €
Schweppes, limonade, Orangina, Coca cola	6 €

### Contenance de la verrerie

Anis 2,5 cl – Whisky 4 cl – Liqueurs 4 cl

## EAUX

Saint Geron (zéro nitrate, Zéro pesticides	75 cl	6 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl	6 €
	50 cl	5 €
¼ Perrier		5 €

## BOISSONS CHAUDES

Café,	4€
Infusion thé	5€

## DIGESTIFS

Poire, Framboise, Mirabelle,	15 €
Armagnac Goudoulin 8 ans médaille d'or gilbert et gaillard 2017	15 €
Cognac XO réserve 25 ans Chagnoleau	15,00 €
Cognac XO Delaitre	20 €
Cognac Ile De Ré Camus	18 €
Marie Brizard	8 €
Calvados Château du Breuil	12 €
Vodka Zubrowka	15 €
Get 27, Get31, Baileys	10 €
Rhum Mount gay XO	10 €
Ron Zacapa 23 Solera	15 €
Rhum plantation Gran Anego	10 €
Rhum Don Papa	18 €
Vieille prune De Souillac Louis roque	12 €
Vieille prune de Souillac réserve impériale	16 €

## WHISKYS

		Bowmore 12 ans	12 €
		Aberlour 16 ans	17 €
Chivas	8 €	Scapa	12 €
Chivas 18 ans	12 €	Glendronach 12 ans	10 €
Lagavullin 16 ans	10 €	Jameson	8 €
Cragganmore 12 ans	8 €	Nikka days	12 €
Bourbon four roses	8 €	Togouchi	15 €
Four roses single barrel	17 €	Singleton sunray	10 €
Maker's mark bourbon	10 €	Uberach Cask bleu	16 €
Ballantines	8 €	Uberach Cherry	16 €
Glenlivet 18 ans	13 €	Cardhu 15 Ans	16 €
Glenlivet founders reserve	11 €	Glenrothes	15 €
Knockando 12 ans	7 €	Bellevoye finition sauternes	15 €
Oban 14 ans	10 €	Awa Authentic Whisky Alsace Elevé en fût de gewurstraminer	15,00 €
Jack Daniels	8 €	Bunnahabhain islay single malt	16 €