

Menu / Carte

Menu du Gourmet 60 €

au choix sur la carte.
(Entrée/ Plat / Fromage/ Dessert)

Nos entrées

langoustines/ 28 €

juste saisies et croustillantes/ beurre d'agrumes/ betteraves cuites et crues.

Oeuf mollet / 21 €

En croûte de morilles/ risotto de salsifis/ émulsion à la châtaigne.

Foie gras de canard/ 29 €
(supplément de 5 € au menu)

Mi-cuit/ pâte de coings/ brioche toastée aux fruits confits.

Chair de tourteau/ 27 €

Royale au foie gras/ pralin cacahuètes / émulsion crustacés.

Nos plats

Ris de Veau cœur Français/ 45 €
(supplément de 12 € au menu)

Croustillant / Macaronade/ morilles à la crème.

Agneau de lait des Pyrénées/ 41 € par personne
Pommes de terre vendangeur/ purée de cresson.

Saint Jacques/ 33 €

En fricassée/ choux fleurs en purée et rôtis/ mimosas d'œuf/ poudre de pain/ jus réduit.

Lieu jaune de ligne / 31 €

Panais en purée/ poêlée de crosnes/ crumble de crêpes au blé/ sauce sarrasin.

Saint Pierre de ligne/ 43 €
(supplément de 8 € au menu)

Fregola verde aux coquillages/ salicornes/ émulsion persil-citron.

Plateau de fromages affinés 20 €

Nos desserts 16 €

Pistache de Sicile.

En chou craquant/ Mousse pistache/ praliné craquant pistache caramélisé.

Clémentine.

Givrée/ meringue légère et menthe.

Mangues et ananas.

En brunoise légèrement vanillée/ sorbet exotique/ mousse légère Coco.

Pomme golden.

En fine tarte feuilletée / glace vanille intense.

Menu enfant 20 €

(Moins de 12 ans)
(Entrée/ Plat/ dessert)

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

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