

*Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...*

Cocktail du Moment	17 €
Coupe de Champagne Deutz Brut	16 €
Coupe de Champagne Deutz Rosé	18 €
Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine	10 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel	15 €
Bourgogne Côte Chalonnaise – Les Champs de Thémis 	10 €

---

## **MENU GOURMAND**

Composez votre Menu au gré de vos envies  
Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 75 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 87 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 99 €

*Après 23h, pour le confort de nos équipes,  
Nous vous invitons à prendre place au bar pour prolonger votre soirée.*

## ENTREES

---

Asperges Vertes, Brousse & Magret Fumé de la Maison Baud, Ail Noir & Graines de Courge	26 €
Duo de Thon & Saumon Mariné dans une Feuille de Nori, Coulis de Petits Pois	28 €
Pressé de Foie Gras aux Fruits Rouges & Estragon	30 €
Cannelloni de Féra en Rillettes, Citron Confit & Courgette	31 €

## PLATS

---

Galette Végétale Maison, Légumes de Saison, Sauce Carotte-Tomate	29 €
Noix de Saint-Jacques à la Plancha, Chou-Fleur Crémeux, Morilles & Jus de Poulet Rôti <b>(+5€ sur le Menu)</b>	41 €
Bar Rôti, Encornets & Coquillages, Aïgo Boullido comme une Vierge de Légumes	38 €
Filet de Bœuf « Lardé », Petits Pois & Asperges, Sauce Vin Rouge au Poivre	39 €
Carré d'Agneau au Thym, Aubergine & Artichauts Bouquets à l'Ail Confit	36 €

## DESSERTS

---

*A commander en début de repas*

Sélection de Fromages de nos Régions	16 €
Chocolat Intense au Poivre Long, Cœur Glacé au Café & Crumble Cacao	16 €
Carottes Primeurs, Biscuit Moelleux à la Cardamome, Sorbet Carotte & Miel	16 €
Fraises au Balsamique, Mousse de Riz au Lait, Chips de Riz & Basilic	16 €
Citron, Petit Lait de Brebis de Talloires, Granolas au Miel & Pancake Hottokéki	16 €