

*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 €
Mâcon-Lugny « Les Genièvres » - L. Latour	10 €

---

## **MENU GOURMAND**

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

Entrée – Plat – Dessert : 72 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 84 €

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

---

Raviole Ouverte d'Epinards et Beaufort, Jus de Viande Corsé	28 €
Maquereau de Petite Pêche à la Flamme, Tomates & Anchoïade Revisitée	26 €
Tartare de Thon Rouge, Gingembre & Poivrons, Saladine d'Herbes	29 €
Foie Gras de Canard aux Figues Rôties, Noix et Oignons Doux des Cévennes au Vin Jaune	31 €
Féra Mi-Cuite et Betterave en Croûte de Sel, Pickles, Crème de Citron et Hareng Fumé <b>(+5 € sur le Menu)</b>	35 €

## PLATS

---

Mérou, Langoustines Pochées, Riz de Couleur, Oignons Doux, Citron Vert et Légumes dans un Bouillon Epicé	41 €
Dos de Turbot Rôti, Moelle de Bœuf, Jus de Volaille et Légumes autour de la Courge	37 €
Homard & Risotto d'Epeautre de Sault, Variation de Légumes d'Automne, Champignons, Mascarpone et Parmesan <b>(+7 € sur le Menu)</b>	45 €
<i>Le Risotto Version Végétarienne</i>	30 €
Ris de Veau Croustillant sous une Panure à la Noisette, Butternut et Champignons Eryngii, Jus au Madère <b>(+5 € sur le Menu)</b>	43 €
Filet de Bœuf Juste Saisi, Premiers Légumes d'Automne et Chlorophylle, Wasabi, Cèpes Persillés	39 €
Pigeon Cuit sur le Coffre et Cuisse Confite, Brocoli et Pistache en Déclinaison	39 €
Notre « Steak » Végétarien de Légumes et Lentilles Corail, Petits Légumes et Sauce Tomate Carotte	29 €

## DESSERTS

---

*A commander en début de repas*

Sélection de Fromages de nos Régions	17 €
La Mirabelle, Glace et Tuile au Miel, Mousse Légère au Citron Yuzu	16 €
Le Chocolat, Crémeux au Thé Fumé et Sorbet Cacao, Emulsion Matcha	16 €
Pain de Gêne aux Myrtilles Sauvages, Mousse au Fromage Blanc et Sorbet Citron Serpolet	16 €
Tartelette aux Poires et Noix, Crème Glacée à la Fève de Tonka	16 €