

NOTRE SELECTION POUR COMMENCER AGREABLEMENT VOTRE REPAS...

Cocktail du Moment 17 €

Mocktail Lola (*Gin sans Alcool, Citron Vert, Basilic, Perrier*) 12 €

Coupe de Champagne

Deutz Brut Classique 17 €

Blancs de Blancs Grand Cru « La Grande Colette » - Benoit Cocteaux 23 €

Veuve-Clicquot Rosé 19 €

Verre de Vin

Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine 10 €

Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Domaine Willm 15 €

Pouilly-Fumé « Blanc Fumé » – Domaine Pascal Jolivet 14 €

MENU GOURMAND

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

Entrée – Plat – Dessert : 77 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 91 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 100 €

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

ENTREES

L'Œuf de Poule Bio cuit à 64°C, Lentilles Beluga, Coulis de Cresson & Tuile de Parmesan	31 €
Langoustine Rôtie, Velouté de Potimarron, Crumble de Châtaigne, Crème à l'Huile de Noisettes	32 €
Cromesquis d'Escargots Bio de Vendée autour du Champignon, Crème de Cèpes & Ecume de Beurre Noisette	30 €
Terrine de Foie Gras de Canard Truffée & Artichaut, Crème d'Oignons Doux & Ail Noir	31 €

PLATS

Daurade Royale de Ligne à la Plancha, Carpaccio de Homard & Corail, Sauce façon Civet de Carcasse & Butternut	43 €
Lotte de Petite Pêche & Bouillon de Langoustine façon Blanquette, Coco de Paimpol à la Poitrine Fumée, Premiers Légumes d'Automne	41 €
Pigeon Rôti & Cuisse Confite, Sauce Mirabelle & Cerfeuil Tubéreux	39 €
Filet de Bœuf Charolais Lardé, Figue Rôtie Caramélisée, Gnocchis de Potiron, Jus au Raisin Noir	40 €
Chou Braisé & Farce Végétale, Déclinaison de Légumes, Bouillon aux Champignons & Marrons	30 €
Risotto de Petit Epeautre de Sault à la Courge, Topinambour et Panais, Crème de Ricotta di Bufala & Crumble de Marron	29 €

DESSERTS

A commander en début de repas

Sélection de Fromages de Marc Dubouloz « La Crèmerie des Marchés »	16 €
Prune Jaune Pochée à la Passion, Sablé Amandes, Espuma Thym-Citron & Verveine du Jardin	16 €
Pétales de Poires aux Epices, Biscuit & Chips de Pain d'Epices, Crème Mascarpone & Granité Vin Chaud	16 €
Myrtilles Sauvages, Mousse au Yaourt de Montagne, Biscuit de Savoie & Glace Genévrier	16 €
Chocolat & Châtaigne, Gavotte Croquante, Crème Glacée Marron & Bourbon	16 €