

# APÉRITIFS

## Whisky

Lagavulin 16 ans	4 cl	13,00 €
Glenkinchie 10 ans	4 cl	12,00 €
Oban 14 ans	4 cl	13,00 €
Gragganmore 12 ans	4 cl	11,50 €
Talisker 10 ans	4 cl	12,00 €
Dalwhinnie 15 ans	4 cl	12,00 €
Bourbon Four Roses	4 cl	12,00 €
Chivas Regal	4 cl	12,00 €
Johnnie Walker black label 12 ans	4 cl	12,00 €
Cardhu 12 ans	4 cl	12,00 €
Bushmills black bush	4 cl	12,00 €
Coal ila 12 ans	4 cl	11,50 €
Knockando 12 ans	4 cl	11,50 €
Singleton 12 ans	4 cl	11,50 €

## Divers

Martini Rouge	6 cl	9,00 €
Martini Blanc	6 cl	9,00 €
Martini Dry	6 cl	9,00 €
Americano	6 cl	11,00 €
Porto	4 cl	9,00 €
Anisé	4 cl	9,00 €
Campari	6 cl	9,00 €
Gordon Gin	6 cl	9,00 €
Champagne Deutz, Brut	15cl	16,00 €
Champagne Gosset, Brut Rosé	15cl	18,00 €



Prix nets en TTC – Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

## Entrées

Foie gras de canard poêlé  
émulsion pamplemousse, kumquat confit



Duo de tourteaux  
vinaigrette de crustacé, jeunes pousses



Saint-Jacques rôties  
poireau et émulsion truffée



Ceviche de daurade  
guacamole d'avocat



## Plats

Bar rôti  
endive crue et braisée aux agrumes



Filet de bœuf rôti  
galette de pomme de terre, oignon confit  
jus de vin de passion



Déclinaison de veau  
gratin de pâte, verjus et raisin



Cabillaud rôti  
ravioles de champignons truffées

Prix nets en TTC – Service compris



## Desserts

Moelleux chocolat cœur Gianduja  
glace noix de Pécan



Mangue caramélisée  
tapioca au lait de coco et coriandre



Compression pomme poire  
beurre salé croustillant, sorbet pomme



Véritable millefeuille,  
crème légère à la vanille de Tahiti



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme



# A LA CARTE

## Entrées

Soupe de polenta des Alpes  
Comté au rabot et truffe noire  
20.00 €



Raviole de langoustine  
artichaut poivrade relevé de curcuma  
21.00 €



Œuf Bio cuit basse température  
duxelles de champignon, sabayon  
17.00 €



Foie gras de canard au torchon  
chutney de saison  
19.00 €



## Plats

Joue de lotte  
boulangère de pomme de terre  
moules au vin blanc  
34.00 €



Bar de ligne  
seiche confite au curry rouge, lait de coco  
45.00 €



Volaille fermière rôtie  
légumes de saison confits et jus truffé  
35.00 €



Filet de canette  
réduction cassis réglisse, panais rôti  
31.00 €



## Desserts

Duo marron et chocolat grand cru  
13.00 €



Brioche perdue  
fruits de saison poêlés, glace à la vanille  
12.00 €



Sphère chocolat exotique  
13 €



Soufflé à la poire William  
12 €



Assiette de fromages affinés  
Marie Quatrehomme  
12 €



# BOISSONS

## Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	50 cl	4,00 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,00 €

## Jus de fruits

Jus d'orange	20 cl	4,80 €
Jus de tomate	20 cl	4,80 €
Jus de pamplemousse	20 cl	4,80 €
Jus d'ananas	20 cl	4,80 €

## Sodas

Orangina	25 cl	5,00 €
Perrier	25 cl	5,00 €
Schweppes	25 cl	5,00 €
Coca-cola	33 cl	5,20 €
Coca-cola Zéro	33 cl	5,20 €

## Bières

Sol	33 cl	7,00 €
Heineken	25 cl	6,00 €
Edelweiss	33 cl	6,00 €



Prix nets en TTC – Service compris



# BOISSONS CHAUDES

## Cafés

**Colombie Excelso** *Café issu du commerce équitable*  
L'une des plus belles régions productives de café  
pour cette tasse suave et aromatique **3,00 €**

## Décaféiné

Mélange de cafés d'origines sélectionnées ayant subi  
un traitement pour lui enlever 98 % de sa caféine et  
cela sans altérer son goût, ni ses caractéristiques. **3,00 €**

## Café gourmand

Crème brûlée, opéra, verrine ananas, sablé framboise **8,00 €**

## Thés

Notre sélection de thés  
Thé noir de Chine Lapsang Souchang, thé Earl  
Grey, thé noir de Ceylan, thé vert Gunpowder, thé  
vert à la menthe **3,00 €**

## Infusions

Verveine, tilleul, camomille **3,00 €**



Prix nets en TTC – Service compris



PRIX TTC / SERVICE COMPRIS / SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1467 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002, LE RESTAURANT AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE DE TOUTES LEURS VIANDES.