

APÉRITIFS

Whisky

Lagavulin 16 ans	4 cl	14,00 €
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 €
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 Möet, Brut Rosé	15cl	19,00 €



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



MENU DECOUVERTE

Entrée plat dessert à 51,00 €

Entrée plat ou plat dessert à 40,00 €

Entrées

Œuf bio cuit à basse température
gaspacho de laitue



Tataki d'espadon
salade de légumes croquants
vinaigrette à l'huile de sésame



Millefeuille de saumon fumé
gelée de « Bloody Mary »



Plats

Daurade cuite lentement
risotto carnaroli « al verde »



Lieu rôti
déclinaison de petit pois
romaine croquante



Pintade fermière
conchiglioni d'asperge verte
jus au thym et citron



Desserts

Gaspacho fraise pastèque
sorbet mojito



Pot de crème légère au chocolat
biscuit noisette



Rhubarbe en compotée et espuma
crumble et sorbet yaourt



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Tomates de collection
sorbet fraise piquillo



Foie gras de canard mi-cuit
chutney aux épices douces



Duo de tourteaux
vinaigrette de crustacés et jeunes pousses



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat



Plats

Maigre rôti
compression de poireau et beurre acidulé



Cabillaud cuit au four
ravioles truffées et vieux parmesan



Carré d'agneau
nem d'épaule, céleris pomme verte
jus citron et anis



Veau rôti
asperges vertes et citron confit

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Palet chocolat de République Dominicaine
tacos d'avocat sucré



Mangue caramélisée
tapioca au lait de coco et coriandre



Salade de fruits rouges
jus d'hibiscus et sorbet basilic



Millefeuille framboise
crème légère à la vanille de Tahiti



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



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.