

# 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 Thienot, Brut	15cl	16,00 €
Champagne Thienot, Brut Rosé	15cl	18,00 €



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

Bouillon de châtaigne et romarin  
cromesquis d'escargot



Emulsion de potimarron  
glace au fumet des bois



Œuf bio cuit longuement  
fricassée de champignon  
pancetta grillée



## Plats

Rascasse et artichaut poivrade  
lié à la moelle de bœuf  
huile de basilic



Daurade à la plancha  
risotto Vénére  
beurre battu au citron confit



Agneau de 7h  
cacao grand cru  
purée de pomme Agatha



## Desserts

Ananas rôti aux épices douces  
sorbet pinacolada



Pain de Gènes praliné  
pistache mousse cappuccino



Soupe chaude au chocolat de Madagascar



Assiette de Fromages affinés  
Marie Quatrehomme



# MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

## Entrées

Raviole de foie gras de canard  
purée d'artichaut, émulsion truffée



Ceviche de daurade  
guacamole d'avocat



Salade de Saint-Jacques  
betterave wasabi, vinaigrette passion



Ballotine de caille, purée de maïs  
pousse de red chard



## Plats

Maigre rôti, purée de pois chiche  
échalote au vin d'orange



Cabillaud cuit au four,  
pied de veau et bulot, condiment acidulé



Filet de bœuf rôti  
galette de champignon, fricassée de blette  
moutarde violette



Suprême de pintade fermière  
conchiglioni farci, jus acidulé

Prix nets en TTC – Service compris



## Desserts

Poire pochée  
fruit du mendiant, sauce cacao



Tarte citron meringuée  
caviar de citron vert



Figue rôtie,  
sangria de cassis, panettone caramélisé



Sphère tout chocolat  
crémeux mascarpone



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.*