

MENU GOURMET -34€-

L'huître et la poire comme un bavarois iodé,
une glace aux algues



Creamy Oysters and pear, seaweed ice cream

ou

Haddock, potimarron et orange, émulsion noisette

Haddock, pumpkin and orange, hazelnut emulsion

—

Cabillaud basse T°, risotto blé/céleri, verveine

Cod cooked at low temperature, wheat and celery risotto, verbena

ou

Pièce de bœuf grillée au barbecue, Poireaux grillés par la flamme, espuma de pomme de terre aux champignons et une réduction de jus de viande à l'échalote

Barbecued beef, grilled leeks, potatoes foam with mushrooms, meat juice with shallots

—

Granny Smith en feuille à feuille,

pomme/gingembre en sorbet, bière en émulsion, cardamome en crémeux

Granny Smith like a mille-feuille, apple/ginger sorbet, beer emulsion, cardamom creamy

ou

Figue rôtie, sauce au vin rouge, une glace à l'amande

Roasted Fig in red wine juice , almond ice cream

ou

Le Soufflé chaud aux fruits de passion, glace à la vanille Bourbon

Warm passion fruit soufflé

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

Valrhona 70%, hot chocolate mousse and cocoa sorbet

Prix à la Carte : Entrées à 18€, Plats à 25€, desserts à 12€

SAVEUR -55€- en 4 services

SENSATION -65€- en 6 services

Thon mariné à la sauce soja, fine chapelure de coriandre, betteraves et framboises

Tuna marinated in soy sauce, breadcrumbs with coriander, beetroot and raspberry

ou/et

Haddock, potimarron et orange, émulsion noisette

Haddock, pumpkin and orange, hazelnut emulsion

–

Bar cuit sur la peau, épinards et maïs, bouillon coco/citron vert

Sea bass, spinach and corn, coconut and lime broth

ou/et

Pièce de bœuf grillée au barbecue, Poireaux grillés par la flamme, espuma de pomme de terre aux champignons et une réduction de jus de viande à l'échalote

Barbecued beef, grilled leeks, potatoes foam with mushrooms, meat juice with shallots

–

L'Assiette de Fromage de François / Normandy Cheeses

–

Granny Smith en feuille à feuille,

pomme/gingembre en sorbet, bière en émulsion, cardamome en crémeux

Granny Smith like a mille-feuille, apple/ginger sorbet, beer emulsion, cardamom creamy

ou

Figue rôtie, sauce au vin rouge, une glace à l'amande

Roasted Fig in red wine juice, almond ice cream

ou

Le Soufflé chaud aux fruits de passion, glace à la vanille Bourbon

Warm passion fruit souffle

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

Valrhona 70%, hot chocolate mousse and cocoa sorbet



A la carte :

L'Huître à 18€/Le Haddock à 18€/Le Thon à 25€

Le Bœuf à 25€/Le Cabillaud à 25€/Le Bar à 35€

Fromage à 9€/ Les Desserts à 12€

Les Apéritifs

Spritz Normand	10,00 €
Cocktail Normand	10,00€

Les Classiques :

Champagne L'Esprit de Chapuy Terroir	12€
Kir Royal cassis, mûre, pêche 12cl	12€
Kir classique cassis, mûre, pêche 12cl	8,00 €
Apéritif Anisé 4cl	8,00 €
Martini rouge, blanc : 4cl	8,00 €
Porto rouge Taylor's	8€
Muscat 8cl	8€
Suze 4cl	8€
Pommeau S. Desfrièches 8cl	9,00 €
Américano 6cl	9€
Gin, Christian Drouin 4cl	15€
Vodka de Normandie « C'est Nous » 4cl	15€

Les Whiskies :

Michel Couvreur, Malt Overaged 4cl	15€
Michel Couvreur, clearach 4cl	12€

Les Calvados :

Calvados A. Camut 18ans 4cl/2cl	20€/12€
Calvados A. Camut 25ans 4cl/2cl	25€ /15€
Calvados A. Camut « Prestige » 4cl/2cl	45€/25€
Calvados M. D'Apreval XO 4cl/2cl	22€/13€
Calvados M. D'Apreval Gde Réserve 4cl/2cl	20€/10€
Calvados Millésimés C. Drouin :	
1970 4cl/2cl	45€/23€
1973 4cl/2cl	40€/21€
1979 4cl/2cl	38€/19€

Les Digestifs :

Cognac Sarrazin « Extra old » 4cl	14€
Armagnac 4cl	10€
Bas-Armagnac Darroze,	
Les Grands Assemblages 8 ans	9€
Les Grands Assemblages 12 ans	12€
Les Grands Assemblages 20 ans	15€
Limoncello 4cl	8€
Get 27 4cl	8€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES DU BORDELAIS	Bout.	½ Bout.
BORDEAUX SUPERIEUR :		
-Château Panchille, cuvée « Alix » 2018	42€	
COTE DE BOURG :		
-Château la Grolet (agriculture bio) 2019/18	32€	22€
GRAVES DE VAYRES :		
-Château du Petit Puch 2015	50€	
HAUT MEDOC, Cru Bourgeois :		
-Château Sociando-Mallet 2007	120€	
-Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux 2011	99€	
SAINT- ESTEPHE :		
-Château la Rose Brana 2016/2015	69€	40€
-Château Les Ormes de Pez 2011	110€	
PAUILLAC :		
-Château D'Armailhac 2011 5 ^{ème} Gd Cru classé	157€	
-Château Tour du Roc Milon 2012	83€	

VINS ROUGES DU BORDELAIS

Bout. ½ Bout.

MARGAUX :

-Château Haut Breton Larigaudière, « Trianon »
2014 65€

-Château Haut Breton Larigaudière Cru bourgeois
2011 95€

SAINT- EMILION :

-Château Saint Martial, Grand Cru 2015 65€ 38€

-Château Le Chatelet, Grand Cru 2010 110€

-Château Larcis Ducasse, Grand Cru classé 2008 rupture

-Montagne Saint-Emilion,
Château Rocher-Gardat 2017 41€ 23€

LALANDE DE POMEROL :

-Château Brouard 2016 55€

POMEROL :

-Château Gouprie 2014 85€

VINS ROUGES DE BOURGOGNES

Bout. ½ Bout.

COTE DE NUIT :

-Bourgogne, René Bouvier, « Chapitre suivant » 2019	48€	
-Hautes Côte de Nuit, Domaine Dufouleur 2018	64€	
-Nuits-Saint-Georges, Domaine Duband 2016	115€	
-Gevrey-Chambertin, Domaine Marchand-Grillot 2017	95€	

COTE DE BEAUNE :

-Maranges 1 ^{er} cru, Domaine Bachelet, «La Fussiére» 2019/18	65€	38€
-Savigny les Beaune, Domaine Rollin 2016	80€	
-Aloxe-Corton, Domaine Ravaut 2017/2015	81€	54€
-Pommard, Domaine Diconnes, « Les Vignots » 2017	90€	
-Saint Romain, Alain Gras, 2018	65€	38€
- Chassagne-Montrachet, Lamy-Pillot, 2016	95€	

COTE CHALONNAISE :

- Rully, « Les Cailloux », Domaine Debavelaere 2013	65€	
-Mercurey, Domaine Garrey 2018/2015	58€	34€

VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

-Beaujolais « A L'Ancienne », Domaine Joubert 2016	38€	
-Brouilly « Vieilles Vignes », Domaine Joubert 2017	44€	
-Chiroubles Domaine Joubert 2018	40€	

VINS ROUGES DE LA VALLEE DU RHONE

	Bout.	½ Bout.
-Côte du Rhône Village, Domaine de L'Echevin 2016	42€	
-Crozes Hermitage, 2018, Les Vins de Vienne	52€	
-Gigondas « Les Pimpignoles » 2017, Les Vins de Vienne	55€	
-Saint Joseph, « L'Arzelle » 2018, Les Vins de Vienne	65€	
-Vacqueyras, « La Sillote » 2018, Les Vins de Vienne	53€	
-Château Neuf du Pape, Domaine Grand Veneur Jaume 2018	85€	
-Côte-Rôtie, « Les Essartilles » 2018, Les Vins de Vienne	95€	

VINS ROUGES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut 2018	55€	43€ (50cl)
-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Cuvée « Tête de Bélier » 2016	75€	

VINS ROUGES DU SUD OUEST

-Cahors, Château du Cèdre, « Prestige » 2014/16	55€	38€
- Madiran, Château Aydie, Laplace 2014	60€	
- Marcillac, Cuvée « Les Rougiers » D. du Cros 2011	53€	
- Côtes de Bergerac, Château Tour des Gendres, « La Gloire de Mon Père » 2015	53€	
- Fronton, Le Roc, Cuvée « Don Quichotte » 2009	rupture	

VINS ROUGES DE LA VALLEE DE LA LOIRE

-Côte Roannaise, Sérol et Fils, « Les Originelles » 2018	35,00 €	
-Saumur Champigny D. Joseph, « Le Petit St Vincent » 2019	42,00 €	27,00 €
-Saint Nicolas de Bourgueil Domaine De La Cotelleraie « La Croisée 2019 »	39,00 €	
-Sancerre Yves et Pierre Martin, « Chavignol » 2019	46€	27€
-Valençay, « Le Claux Delorme » Domaine B. Minchin 2018	35€	22€
-Chinon, Pierres Chaudes 2019, Domaine Gasnier	45€	

VINS BLANCS DE BOURGOGNE	Bout.	½ Bout.
LES AUXERROIS :		
-Chablis Domaine Laroche 2018/2020	62€	37€
-Chablis 1 ^{er} Cru Laroche 2016, « Les Vaillons » Vieilles Vignes	75€	
-Vézelay 2018, Domaine La Croix Montjoie, « L'impatiente »	45€	
-Vézelay 2018, Domaine La Croix Montjoie, « La Voluptueuse »	53€	
LES MACONNAIS :		
-Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2019 Collovray&Terrier	75€	36€
-Saint-Véran Domaine des Deux Roches 2019/2017 Collovray&Terrier	70€	35€
COTE DE NUITS :		
-Marsannay, Les Longeroies, Régis Bouvier 2018	75€	
COTE DE BEAUNE :		
-Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « En Créot » Domaine Lamy-Pillot 2017	80€	
- Meursault Domaine Bachelet, «Clos du Cromin» 2018	95€	
-Auxey Duresses, Domaine Diconne, « Vieilles Vignes » 2016	72€	
-Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru, Les Folatières 2018	115€	
- Saint-Romain, Alain Gras, 2018/2019	62€	35€
COTE CHALONNAISE :		
-Montagny 1 ^{er} cru, Domaine Denizot « Vieux Château » 2018	55€	33€
-Rully, Domaine Claudie Jobard, « Montagne la Folie » 2019	62€	

VINS BLANCS DE LA VALLEE DU RHONE

Bout.

-Crozes Hermitage 2017, Vins de Vienne	55€	
-Côtes Du Rhône Viognier « Les Vignes d'à côté » 2018 Domaine Cuilleron	48€	
-Taburnum, 2016, Vignoble de Seyssuel, IGP collines Rhodaniennes, Vins de Vienne	90€	
-Saint-Péray, « Les Bialères » 2017 Vins de Vienne	49€	
-Saint-Joseph, « Les Elouèdes » 2018 Vin de Vienne	65€	
-Châteauneuf du pape, DGV, 2016	82€	

VINS BLANCS DU BORDELAIS

LES GRAVES :

-Château Saint Jean des Graves 2019/2017	35€	21€
-Pessac Léognan « Croix Carbonnieux » Château Carbonnieux 2011	60€	

VINS BLANCS DU SUD OUEST

-Bergerac Sec, « Moulin des Dames » De Conti 2014	80€	
-Jurançon Sec, Cuvée « Marie » Domaine Uroulat 2015	55€	

VINS BLANCS DE LA VALLEE DE LOIRE

-Menetou- Salon Morogues, « La Tour St Martin » B. Minchin 2019	48€	23€
-Menetou -Salon Morogues, Cuvée « Honorine » B.Minchin 2018	55€	
-Touraine, « Hortense en Sauvignon » B. Minchin 2018	38€	
-Valençay, Domaine B. Minchin 2018		19€
-Montlouis sur Loire D. Le Rocher des Violettes « Touche-Mitaine » 2019	47€	
-Pouilly Fumé, « Les Petites Eaux Bues » Domaine Tabordet 2017/2019	70€	32€
-Sancerre Yves et Pierre Martin, Chavignol 2020	55€	33€
-Sancerre « La moussière » Domaine Alphonse Mellot 2020	63€	
-Vouvray Sec, Vincent Carême 2019	50€	

VINS LIQUOREUX :

	Bout.	½ Bout.
-Vouvray tendre, Vincent Carême 2017	48€	
-Sauternes Château du Levant 2012/2015	56€	31€
-Sainte Croix du Mont 1 ^{ère} cuvée Château du Mont 2017	35€	

VINS BLANCS D'ALSACE

-Alsace Riesling Philippe Gocker 2018	35,00 €	23,00 €
-Alsace Riesling Grand cru Schlossberg J. Fritsch 2017	47€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker 2018	35€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker « Vieilles Vignes » 2016	46€	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker 2018	39,00 €	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker «Vieilles Vignes» 2015	46€	

VINS ROSE

-Sancerre rosé Domaine Yves et Pierre Martin « Chavignol »2018		28€
-Côte du Rhône, Domaine La Florane, « A Fleur de Pampre » 2020	30€	
-Côtes de Provence, Château de Roquefort, « Corail » 2020	45€	

VINS DE CHAMPAGNE

-Champagne Billecart-Salmon Brut réserve	90€	
-Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	125€	
-Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs GC	130€	
-Champagne De Venoge Cuvée Louis XV 2006 Brut	150€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy Rosé	100€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy terroir	70€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy Grand cru 100% Chardonnay	100€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Terroir	65€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Rosé	85€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Blanc de Blancs	90€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Blanc de Noirs	90€	

LES EAUX

- **Eau Cryo** plate ou légèrement pétillante 75cl 5€
Eau de dégustation pure et neutre produite à la demande au sein de notre établissement et dans le respect de l'environnement
- Chateldon 75cl 5,50€

LES BIERES

- « La Suisse Normande » 33cl Bière blonde 7€.
- 1664 sans alcool 4€

LE CIDRE

- Cidre fermier brut « Lieu Chéri » S. Desfrièches 15€
- Cidre fermier brut « Lieu Chéri » 33cl 7€

Les Sans Alcool

- Jus de fruit Patrick Font 25cl :
-orange, tomate 5,50€
- Jus de fruits Le Coq Toqué 25cl
- Nectar d'abricot du Roussillon, Pomme/vanille 5,50€
- Perrier, Schweppes, Coca cola 4€

Vin doux naturel au verre :

- Rivesaltes Ambré 1982 10€
- Maydie Tannat Vintage 10€
- Moelleux de pomme « Givre » Domaine Dupont 10€
- Sainte Croix du Mont 1^{ère} cuvée 10€
Château du Mont 2016

Les Vins au verre

Les Blancs

- Hortense, Domaine B. Minchin 2018 8€
- Château Saint Jean des Graves 2019 8€
- Alsace Riesling Philippe Gocker 2018 8€
- Vézelay 2018,« L'impatiente » 10€
- Côte de Provence Rosé Château Roquefort 2020 8€

Les Rouges

- Valençay, « Le Claux Delorme » 2018 8€
- Bordeaux Supérieur Château Panchille, 2018 9€
- Bourgogne, René Bouvier, 2019 9€
- Syrah, Domaine Y.Cuilleron 2019 9€