



A LA CARTE



●● Afin d'harmoniser votre repas , nous vous proposons des accords Met & Vin avec notre sélection de grands vins au verre servis avec la D-Vine ●●



LES ENTREES

Foie gras mi-cuit , gelée de vin rouge, sorbet gingembre Viande Origine France 18 €
Semi-cooked Foie gras , red wine jelly, ginger sorbet

● AOP Margaux 2017 Château La Gurgue ● AOP Sauternes 2012 Château de Malle 2nd Cru Classé

Pâté en croûte canard & veau, pickles de légumes Viande Origine France 12 €
Veal&Duck pie

● AOP Saint Emilion Grand Cru 2018 Château de Béchaud

La Reine Blanche du Blayais poêlée au beurre d'algues,
tartare de coquillages en cru & cuit aux agrumes 14 €
Pan fried Asparagus with seaweeds, shellfish tartar

● AOP Chablis 1er Cru 2018 Montmains Domaine du Chardonnay

Saumon d'Ecosse en Tataki, pesto d'herbes fraîches au Yuzu,
glace safran huile d'olive 16 €
Salmon tataki, fresh herbs pesto, safran& olive oil ice cream

● AOP Pouilly-Fumé 2020 Domaine des Mariniers Joseph Mellot

Fondant de Truite maitre d'hôtel , bouillon de bœuf et escargots 15 €
Trout fondant cooked at low temperature, beef and snails brot

6 Huîtres n° 2 Marennes Oléron, beurre au citron maison 14 €
6 "Marennes Oléron" Oysters n°2

● AOP Pessac-Léognan 2018 Château Carbonnieux Grand Cru

● AOP Pouilly-Fumé 2020 Domaine des Mariniers

PLAT VEGETARIEN

Comme des Arancini, liés au Saint Nectaire fermier, sauce romesco ,
salade de légumes croquants



18 €

Rice cooked in arancini way, saint nectaire cheese

● AOP Saint Emilion Grand Cru 2018 Château de Béchaud

LES VIANDES

Poitrine de Bœuf de 9h confite farcie au foie gras ,
mousseline de pommes de terre Viande origine France

24 €

Slow cooked Beef Brisket confit in red wine and foie gras

● AOP Nuits Saint Georges 2018 1er Cru Les Vaucrains Domaine André Goichot

Picanha de veau cuite en basse temperature,crèmeux d'ail,
endive braisée, jus de veau réduit et carottes confites Viande origine France

24 €

Veal Sirloin, garlic, braised chicory

● AOP Minervois Terre Degrès 2020 L'Audacieuse Domaine Sibille

Pigeon de Racan : Entierement désossé et farci au maïs, fumé à l'instant, déclinaison
autour du maïs, jus de pigeon réduit Viande origine France

36 €

Pigeon: roasted , declinaison of corns

● AOP Côte Rôtie 2019 Champon's Domaine Pichat

LES POISSONS

Lamproie à la Bordelaise,poireaux au vin rouge, pommes de terre en mousseline

38 €

Lamprey cooked in wine

● AOP Margaux 2017Château La Gurgue

Cabillaud rôti au beurre de baies roses, jus de coquillages épicé,crèmeux de celeri
et pommes fondantes au curry

22 €

Roasted Cod with pink berry , shellfish juic, celery and potatoes

● AOP Pouilly-Fumé 2020 Domaine des Mariniers Joseph Mellot

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 12€ :

Filet de volaille pané ou filet de poisson, accompagné de pommes de terre et légumes +
glace enfant +boisson (jus d'orange ou sirop)

Breaded chicken breast or fish fillet, accompanied with potatoes or vegetables + ice cream + choice of beverage (orange juice or syrup and water)

LES DESSERTS

Autour du Chocolat Valhrona

12 €

Sponge cake cacao, Namelake chocolat blanc , ganache montée chocolat au lait, crumble chocolat noir, coulis chocolat

Chocolate Declinaison

● AOP Margaux 2017 Château La Gurgue

Miel & Amande

12 €

Crèmeux au miel, tuile croustillante au miel, glace lait d'amande, biscuit croquant aux amandes

Honey smooth, almond milk ice cream, almond biscuit, honey biscuit

● AOP Sauternes 2012- Château de Malle 2nd Cru Classé

La Pomme

14 €

Chocolat blanc, Biscuit moelleux amande , compotée de pommes au Calva, mousse aux pommes

White Chocolate, almond biscuit, stewed apple, apple smooth

Le Cigare

14 €

Ganache tabac, panacotta café et sorbet Don Papa

Tobacco infused Ganache, coffee panna cotta and Don Papa Rhum flavoured sorbet

Assiette de 3 Fromages Affinés (au choix)

12 €

Neufchatel AOP, Ecorce de sapin, Chaource AOP, Brie de Meaux AOP, Osso Iraty AOP, St Maure de Touraine AOP, St Nectaire AOP, Roquefort AOP

Matured cheeses of your choice

● AOP Pouilly-Fumé Domaine des Mariniers Joseph Mellot

● AOP Saint Emilion Grand Cru Château de Béchaud

Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises

Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.

All prices are net prices including taxes.

We hold at your disposal the complete and up-to-date list of allergens contained in our dishes.

