

## MENU GOURMET -40€-

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

*Le Bréard*

**Creamy Oysters and pear,** seaweed ice cream

**ou**

**Saumon juste saisi au barbecue,** choux rave et frisé  
vinaigrette fumée, condiment oignon et salicorne  
**Grilled Salmon on the barbecue,** kohlrabi and kale, smoked vinaigrette,  
glasswort and onion condiment

—

**Lieu jaune cuit à basse T°,** asperges blanches, hollandaise à l'ail des ours  
et condiment à l'ail noir

**Pollock cooked at low température,** white asparagus, wild garlic sauce  
and black garlic condiment

**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

—

**L'Assiette de Fromage de François / Normandy Cheeses (supplément 9€)**

—

**Coco/mangue,** persil et gingembre

**Coconut/mango,** parsley and ginger

**ou**

**Bavaroise et ganache chocolat/café,** sorbet orange sanguine

**Coffee « bavarois », chocolate « ganache »,** orange sorbet

**ou**

**Le Soufflé chaud aux fruits de la 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 18€/Plats 25€/Fromage 9€/desserts 12€**

**MENU SENSATION -68€-** en 6 services (2 entrées /2plats /fromage et dessert)

**SAVEUR -58€-** en 4 services (1 entrée/1 plat/fromage et dessert )

**Thon mariné à la sauce soja,**

asperges vertes, mascarpone/wasabi, glace wasabi sésame

**Tuna marinated in soy sauce,**

green asparagus, wasabi mascarpone cream, sésame and wasabi ice cream

et/ou

**Saumon juste saisi au barbecue,** choux rave et frisé, vinaigrette fumée,

condiment oignon et salicorne

**Grilled Salmon on the barbecue,** kohlrabi and kale, smoked vinaigrette,

glasswort and onion condiment

—

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine (bateau Amarante),**

topinambours, émulsion 100% arabica

**Scallops from La Baie de Seine,** Jerusalem artichokes, 100% arabica emulsion

et/ou

**Magret de canard mariné au miel et au jus de pomme,**

céleri rôti/pomme acidulée, jus à l'hydromel

**Duck breast marinated in honey and apple juice,** roasted celery/apple and mead juice

—

**L'Assiette de Fromage de François / Normandy Cheeses**

—

**Coco/mangue,** persil et gingembre

**Coconut/mango,** parsley and ginger

ou

**Bavaroise et ganache chocolat/café,** sorbet orange sanguine

**Coffee « bavarois », chocolate « ganache », orange sorbet**

ou

**Le Soufflé chaud aux fruits de la 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 :**

**Thon 25€/Saumon 18€/ Saint-Jacques 35€/Magret de canard 35€**

**Fromage 9€/Desserts 12€**

## Les Apéritifs/Les Digestifs

Spritz Normand	12,00 €
Cocktail Normand	12,00€

### Les Classiques :

Champagne L'Esprit de Chapuy Terroir	12,00€
Kir Royal cassis, mûre, pêche 12cl	12,00€
Kir classique cassis, mûre, pêche 12cl	10,00 €
Apéritif Anisé 4cl	8,00 €
Martini rouge, blanc : 4cl	8,00 €
Porto rouge Taylor's	10,00€
Muscat 8cl	8,00€
Suze 4cl	8,00€
Pommeau S. Desfrièches 8cl	12,00 €
Américano 8cl	12,00€

### Les Whiskies :

Michel Couvreur, Malt Overaged 4cl	15,00€
Michel Couvreur, clearach 4cl	12,00€

### Les Calvados :

Calvados A. Camut 18ans 4cl/2cl	25€/13€
Calvados A. Camut 25ans 4cl/2cl	30€ /15€
Calvados A. Camut « Prestige » 4cl/2cl	45€/25€
Calvados M. D'Apreval XO 4cl/2cl	25€/13€
Calvados M. D'Apreval Gde Réserve 4cl/2cl	22€/11€
Calvados Millésimés C. Drouin :	
1970 4cl/2cl	45€/23€
1973 4cl/2cl	40€/21€
1979 4cl/2cl	38€/19€

### Les Liqueurs :

Bénédictine 4cl	12€
Grand Marnier 4cl	12€
Limoncello 4cl	8€
Get 27 4cl	8€

**Les Eaux de vie :**

Cognac Sarrazin « Extra old » 4cl	18€
Armagnac 4cl	15€
Bas-Armagnac Darroze :	
Les Grands Assemblages 8 ans	9€
Les Grands Assemblages 12 ans	12€
Les Grands Assemblages 20 ans	15€
Gin, Christian Drouin 4cl	18€
Vodka de Normandie « C'est Nous » 4cl	18€
Williamine 4cl	10€
Mirabelle 4cl	10€

**Les Vin doux naturel :**

Rivesaltes Ambré 1988 10cl	10€
Maydie, tannat Vintage 10cl	10€
Moelleux de pomme « Givre » Domaine Dupont	15€

# CARTE DES VINS

<b>VINS ROUGES DU BORDELAIS</b>	Bout.	½ Bout.
<b>BORDEAUX SUPERIEUR :</b>		
-Château Panchille, cuvée « Alix » 2018	45€	
<b>COTE DE BOURG :</b>		
-Château la Grolet (agriculture bio) 2019	40€	23€
<b>GRAVES DE VAYRES :</b>		
-Château du Petit Puch 2016	55€	
<b>HAUT MEDOC, Cru Bourgeois :</b>		
-Château Sociando-Mallet 2007	120€	
-Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux 2011	99€	
<b>SAINT- ESTEPHE :</b>		
-Château la Rose Brana 2016/2015	72€	40€
-Château Les Ormes de Pez 2011	110€	
<b>PAUILLAC :</b>		
-Château D'Armailhac 2011 5 <sup>ème</sup> 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 70€

-Château Haut Breton Larigaudière Cru bourgeois  
2015 95€

### **SAINT- EMILION :**

-Château Saint Martial, Grand Cru 2015/16 70€ 38€

-Château Le Chatelet, Grand Cru 2010 110€

-Montagne Saint-Emilion,  
Château Rocher-Gardat 2019/2018 45€ 25€

### **LALANDE DE POMEROL :**

-Château Brouard 2016 65€

### **POMEROL :**

-Château Gouprie 2014 85€

## VINS ROUGES DE BOURGOGNES

Bout.      ½ Bout.

### COTE DE NUIT :

-Hautes Côte de Nuit, Domaine Dufouleur 2018	65€	
-Marsannay, René Bouvier « Longerois » 2018	80€	
-Nuits-Saint-Georges, Domaine Duband 2017	115€	
-Gevrey-Chambertin, Domaine Marchand-Grillot 2019	100€	

### COTE DE BEAUNE :

-Maranges 1 <sup>er</sup> cru, Domaine Bachelet, «La Fussiére» 2019/18	65€	35€
-Savigny les Beaune, Domaine Rollin 2015	85€	
-Aloxe-Corton, Domaine Ravaut 2017/2015	85€	45€
-Pommard, Domaine Diconnes, « Les Vignots » 2018	100€	
-Saint Romain, Alain Gras, 2020/19	70€	40€
- Chassagne-Montrachet, Lamy-Pillot, 2016	100€	

### COTE CHALONNAISE :

- Rully, « Les Cailloux », Domaine Debavelaere 2017	70€	
-Mercurey, Domaine Garrey 2018/2015	65€	38€

## VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

-Beaujolais « A L'Ancienne », Domaine Joubert 2016	45€	
-Brouilly « Vieilles Vignes », Domaine Joubert 2017	50€	
-Chiroubles Domaine Joubert 2016	45,00 €	

## VINS ROUGES DE LA VALLEE DU RHONE

	Bout.	½ Bout.
-Côte du Rhône Village, Domaine de L'Echevin 2020	48€	
-Crozes Hermitage, 2019, Les Vins de Vienne	63€	
-Gigondas « Les Pimpignoles » 2019, Les Vins de Vienne	65€	
-Saint Joseph, « L'Arzelle » 2019, Les Vins de Vienne	65€	
-Vacqueyras, « La Sillote » 2018, Les Vins de Vienne	55€	
-Château Neuf du Pape, Domaine Grand Veneur Jaume 2018	85€	
-Côte-Rôtie, « Les Essartilles » 2019, Les Vins de Vienne	100€	

## AOC Grignan Les Adhémar

Domaine De Grangeneuve		
-Vieilles Vignes 2019	45€	
-Syrattitude 2018	48€	
Terre D'épices 2019	55€	
La Truffière 2020	60€	

## VINS ROUGES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut 2018/2017	60€	48€ (50cl)
-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Cuvée « Tête de Bélier » 2017	85€	

## VINS ROUGES DU SUD OUEST

-Cahors, Château du Cèdre, « Prestige » 2019/2016	58€	35€
- Madiran, Château Aydie, Laplace 2015	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 » 2018	58€	



## VINS ROUGES DE LA VALLEE DE LA LOIRE

-Saumur Champigny D. Joseph, « Le Petit St Vincent » 2019/18	45,00 €	27,00 €
-Saint Nicolas de Bourgueil Domaine De La Cotelleraie « La Croisée 2020 »	45,00 €	
-Sancerre Yves et Pierre Martin, « Chavignol » 2019/17	55,00 €	30,00 €
-Menetou Salon « Pommerais » Domaine B. Minchin 2019		25,00 €
-Valençay, « Le Claux Delorme » Domaine B. Minchin 2019/2018	40,00 €	22,00€
-Chinon, Pierres Chaudes 2018, Domaine Gasnier	50,00 €	

## VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Bout

½ Bout.

### LES AUXERROIS :

-Chablis Domaine Laroche 2020	68€	37€
-Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Laroche 2018, « Les Vaillons » Vieilles Vignes	75€	
-Vézelay 2020, Domaine La Croix Montjoie, « L'impatiente »	48€	
-Vézelay 2019, Domaine La Croix Montjoie, « La Voluptueuse »	55€	

### LES MACONNAIS :

-Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2019/20 Collovray&Terrier	75€	40€
-Saint-Véran Domaine des Deux Roches 2019/20 Collovray&Terrier	75€	40€

### COTE DE BEAUNE :

-Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru « En Créot » Domaine Lamy-Pillot 2017	90€	
- Meursault Domaine Bachelet, «Clos du Cromin» 2019	100€	
-Auxey Duresses, Domaine Diconne, « Vieilles Vignes » 2016	80€	
-Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru, Les Folatières 2018	115€	
- Saint-Romain, Alain Gras, 2019	70€	38€

### COTE CHALONNAISE :

-Montagny 1 <sup>er</sup> cru, Domaine Denizot « Vieux Château » 2019/2018	58€	33€
-Rully, Domaine Claudie Jobard, « Montagne la Folie » 2020	65€	

## VINS BLANCS DE LA VALLEE DU RHONE

-Crozes Hermitage 2017, Vins de Vienne	60,00 €
-Côtes Du Rhône Viognier « Les Vignes d'à côté » 2020 Domaine Cuilleron	50€
-Taburnum, 2016, Vignoble de Seyssuel, IGP collines Rhodaniennes, Vins de Vienne	95€
-Saint-Péray, « Les Bialères » 2018 Vins de Vienne	52€
-Saint-Joseph, « Les Elouèdes » 2019 Vin de Vienne	75€
-Châteauneuf du pape, DGV, 2016	90€

## VINS BLANCS DU BORDELAIS LES GRAVES :

-Château Saint Jean des Graves 2019/2017	35€	21€
-Pessac Léognan Château Lafont Menaut 2013	67,00 €	

## VINS BLANCS DU SUD OUEST

-Bergerac Sec, « Moulin des Dames » De Conti 2014	80€
---	-----

## VINS BLANCS DE LA VALLEE DE LOIRE

-Menetou- Salon Morogues, « La Tour St Martin » B. Minchin 2020	55€	30€
-Menetou -Salon Morogues, Cuvée « Honorine » B.Minchin 2019	60€	
-Touraine, « Hortense en Sauvignon » B. Minchin 2020	38€	
-Valençay, Domaine B. Minchin 2018		20€
-Montlouis sur Loire D. Le Rocher des Violettes « Touche-Mitaine » 2019	50€	
-Pouilly Fumé, « Les Petites Eaux Bues » Domaine Tabordet 2019/2020	75€	40€
-Sancerre Yves et Pierre Martin, Chavignol 2021/20	60€	33€
-Sancerre « La moussière » Domaine Alphonse Mellot 2020	70€	
-Vouvray Sec, Vincent Carême 2019	55€	

## VINS LIQUOREUX :

	Bout.	½ Bout.
-Vouvray tendre, Vincent Carême 2017	50€	
-Sauternes Château du Levant 2012/2015	60€	35€
-Sainte Croix du Mont 1 <sup>ère</sup> cuvée Château du Mont 2017	35€	

## VINS BLANCS D'ALSACE

-Alsace Riesling Domaine Fritsch 2020/18	45,00 €	26,00 €
-Alsace Riesling Grand cru Schlossberg J. Fritsch 2017	47€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker 2018	40€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker « Vieilles Vignes » 2016	48€	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker 2018	42,00 €	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker «Vieilles Vignes» 2015	48€	

## VINS ROSE

-Sancerre rosé Domaine Yves et Pierre Martin « Chavignol »2021	48€	
-Côte du Rhône, Domaine La Florane, « A Fleur de Pampre » 2020	35€	
-Côtes de Provence, Château de Roquefort, « Corail » 2020	45€	

## VINS DE CHAMPAGNE

-Champagne Billecart-Salmon Brut réserve	90€	
-Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs GC	130€	
-Champagne Billecart-Salmon Brut rosé	140€	
-Champagne De Venoge Cuvée Louis XV 2006 Brut	150€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy Rosé	100€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy terroir	75€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy Grand cru 100% Chardonnay	100€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Rosé	85€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Blanc de Noirs	95€	
-Champagne Guerlet-Deguerne Blanc de blancs	100€	

## 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 6€

## Les Bières

- « La Suisse Normande » 33cl Bière blonde 7,00 €
- 1664 sans alcool 5€

## Le Cidre

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

## Les Sans Alcool

- Jus d'orange Patrick Font 25cl 6,50€
- Jus de fruits Le Coq Toqué 25cl 6,50€
- Nectar d'abricot du Roussillon,
- Pomme/vanille,
- Pomme/Cassis
- Tomate et romarin
- Perrier, Schweppes, Coca cola 6€

## Les Vin doux naturel au verre

- Rivesaltes Ambré 1982 10€
- Maydie Tannat Vintage 10€
- Sainte Croix du Mont 1<sup>ère</sup> cuvée 10€  
Château du Mont 2017

## Les Vins au verre Blancs et rosé

- Hortense, Domaine B. Minchin 2020 8€
- Château Saint Jean des Graves 2019 8€
- Alsace Riesling Domaine Fritsch 2020 10€
- Vézelay 2020,« L'impatiente » 10€
- Côte du Rhône, Domaine La Florane,  
« A Fleur de Pampre » 2020 10€

## Les Rouges

- Valençay, « Le Claux Delorme » 2019 8€
- Bordeaux Supérieur Château Panchille, 2018 9€
- Côte du Rhône Village, Domaine de L'Echevin 2020 9€