



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

Opéra de Foie gras et cacao, sorbet cerise Viande Origine France 18 €
Semi-cooked Foie gras , cacao jelly, cherry 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

Tataki de thon, glace au poivre fumé, quelques pousses , condiment yuzu 14 €
Tuna tataki, pepper ice cream

● AOP Chablis 1er Cru 2018 Montmains Domaine du Chardonnay

Ceviche de truite & crabe, leche de tigre aux crustacés, sorbet cresson pomme verte 14 €
Truit & crab ceviche, leche de tigre , apple&cress sorbet

● AOP Pouilly-Fumé 2020 Domaine des Mariniers Joseph Mellot

Tomates & Mozzarella : tomates colorées, sorbet gaspacho maison, panacotta 15 €
mozzarella di buffala, sablé croquants à la tomate séchée
Tomatoes & Mozzarella

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 à la scarmoza, sauce romesco , salade de légumes croquants

Rice cooked in arancini way



18 €

● 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 en terre mer: beurre d'algues, jus de viande iodé cremé, patate douce violette et algues fraiches

Veal Sirloin, seaweeds

Viande origine France

24 €

● 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

Pigeon: roasted , declinaison of corns

Viande origine France

36 €

● AOP Côte Rôtie 2019 Champon's Domaine Pichat

LES POISSONS

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

Lamprey cooked in wine

38 €

● AOP Margaux 2017Château La Gurgue

Maigre rôti, légumes de printemps en déclinaison, emulsion vanillée aux parfums marins

Grilled Croaker , spring vegetables , vanilla and seaweed sauce

24 €

● 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 Pêche

14 €

Chocolat blanc, Mousse pêche, pêche rôti et feve de tonka , biscuit moelleux

White Chocolate, biscuit, stewed peach, peach 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.

