



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

Terrine Maison " Retour de Chasse" ,
champignons au vinaigre et gelée de vin rouge aux épices Viande Origine France & Pologne 14 €
Meat paté, red wine jelly

● Crozes-Hermitage 2019 - Domaine Laurent Habrard

Grosse Raviole Black Tiger & Truffe ,
bouillon champignon des bois 16 €
Prawn & truffle ravioli

● Condrieu 2018 - Amour de Dieu, Domaine Jean-Luc Colombo

Le Bœuf , Mariné & fumé come un tataki,
sauce chimichurri et glace maison à la moutarde 15 €
Beef tataki, mustard icecream

● Châteauneuf-du-Pape 2020 - Domaine de la Graveirette

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

Dégustation des poissons de nos côtes:
Le maquereau fondant , la sardine comme un roll mops, Le mullet cuit au bouillon
d'algues et fumé minute 15 €
Mackerel, sardin, mullet

● Meursault 2019 - Domaine André Goichot

Déclinaison de courges: 14 €
En crémeux, pickles, rôtis & glace maison, crumble de fruits secs et pesto d'herbes
fraiches
Squashes declinaison

● Sancerre 2020 - Domaine la Clef du Récit

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

● Allemagne, Mosel Riesling Trocken 2020 - Domaine Axel Pauly, Cuvée Purist

PLAT VEGETARIEN

Comme des Arancini, liés à la scarmoza, sauce romesco , salade de
légumes croquants 18 €
Rice cooked in arancini way



● Chablis 1er Cru Montmains 2018 - Domaine du Chardonnay

LES VIANDES

Pluma de porc confite à l'ail noir,
pommes grenaille sautées, jus de viande en aigre doux au fenouil Viande origine Espagne 24 €
pork feather confit , potatoes , sweet and sour sauce

● *Saint-Emilion Grand Cru 2018 - Château de Béchaud*

Côte de Veau (400g) rôtie au beurre de cèpes,
poêlée de légumes de saison & champignons, jus de viande légèrement monté au
beurre Viande origine France 36 €

Veal T-Bone, vegetables and mushrooms

● *Nuits Saint-Georges 1er cru 2019 - Domaine André Goichot, Les Vaucrains*

Pigeon de Racan & Raisin
Entièrement désossé et farci au raisin, fumé à l'instant, raisins poêlés , jus de pigeon
réduit Viande origine France 36 €
Boneless Roasted pigeon , grapes

● *Côte Rôtie 2019 - Domaine Yves Cuilleron, Bonnavières*

Magret de Canard fermier IGP Label Rouge
grillé à la plancha et rôti aux mirabelles, jus de volaille réduit 26 €
Grilled duck breast, plums

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

LES POISSONS

Lamproie à la Bordelaise,
poireaux au vin rouge, pommes de terre en mousseline 38 €
Lamprey cooked in wine

● *Margaux 2017 - Château La Gurgue*

Tronçon de Turbot rôti au beurre de vanille,
céleri confit à la graisse de bœuf, jus de viande iodé et cremé 32 €
Turbot, vanilla butter, celery, gravy

● *Pessac-Léognan 2019 - Château Carbonnieux Grand Cru classé de Graves*

Bar entier en crôte de sel,
mousseline de pommes de terre aux algues, beurre blanc à l'orange 36 €
Whole seabass in salt crust, mased potatoes and seaweed

● *Meursault 2019 - Domaine André Goichot*

Pavé de Maigre rôti à la plancha,
crémeux de courge & patate douce violette, crème d'algues 25 €
Grilled Croaker , squash and sweet potatoe

● *Pouilly-Fumé 2020 - Domaine des Mariniers Joseph Mellot*

LES DESSERTS

Autour du Chocolat Valhrona

14 €

Parfait glacé Dulcey, gelée chocolat au lait, cookie Guajana & ganache chocolat blanc

Chocolate Declinaison

● Côte-Rôtie 2019 - Domaine Yves Cuilleron

Figue & Chataigne

14 €

Figue rôtie au miel Legoff, biscuit sablé au citron, confit de châtaigne, crème double à la vanille & glace maison à la liqueur de châtaigne

Roasted fig, lemon sablé, chesnut confit, vanilla cream, chesnut liquor icecream

● Pouilly-Fumé 2020 - Domaine des Mariniers Joseph Mellot

L'Agrume en Déclinaison

12 €

Crèmeux Kalamansi, glace maison au citron noir, opaline à l'orange, écorce de pomelo confit, crumble aux agrumes

black lemon ice cream, grapefruit confit, opaline, kalamansi cream, citrus crumble

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

Le Cigare

14 €

Ganache tabac, pannacotta café et sorbet Don Papa

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

● Margaux 2017 - Château La Gurgue

Assiette de 3 Fromages Affinés (au choix)

12 €

Neufchâtel 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

● Pauillac 2018 - Chapelle de Haut-Bages Libéral Château Haut-Bages libéral

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

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)*

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 allergènes contained in our dishes.

