



A LA CARTE



●● Afin d'harmoniser votre repas , nous vous proposons des accords Met & Vin avec n
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
- 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
- Soupe à l'oignon gratinée à l'Ossau Irraty 12 €
oignon soup , cheese
 - AOP Minervois 2020 Terre Degrès L'Audacieuse Domaine Sibille

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
- Magret de Canard fermier IGP Label Rouge 26 €
grillé à la plancha et rôti aux mirabelles, jus de volaille réduit
Grilled duck breast, plums
 - AOP Nuits Saint Georges 2018 1er Cru Les Vaucrains Domaine André Goichot

LES POISSONS

● Tronçon de lotte rôti au beurre de chorizo,
mousseline de pommes de terre à l'encre de seiche, sauce vin blanc aux herbes 28 €
monkfish, chorizo, mashed potatoes

● Meursault 2019 - Domaine André Goichot

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

● Pouilly-Fumé 2020 - Domaine des Mariniers Joseph Mellot

PLAT VEGETARIEN

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

● Chablis 1er Cru Montmains 2018 - Domaine du Chardonnay

LES DESSERTS

● 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 12 €

● 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.

