



# 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

- Fondant de truite de Saint-Étienne de Baïgorry, infusée à l'ail des ours , glace à l'huile d'olive AOP Kalamata et pesto d'ail des ours 16 €  
*Truit , wild garlic*
  - Condrieu 2018 - Amour de Dieu, Domaine Jean-Luc Colombo
- Asperges IGP du Blayais rôties au beurre fumé, hollandaise en siphon 15 €  
*Marinated salmon*
  - AOP Meursault, Domaine André Goichot
- 6 Huîtres n° 2 Marennes Oléron, beurre citron 14 €  
*6 "Marennes Oléron" Oysters n°2*
  - Allemagne, Mosel Riesling Trocken 2020 - Domaine Axel Pauly, Cuvée Purist
- Velouté de patates douces aux épices douces & crémeux de chevre frais 13 €  
*sweet potatoes soup*
  - AOP Minervois 2020 Terre Degrès L'Audacieuse Domaine Sibille

## LES VIANDES

- Sûpreme de pintade farci aux châtaignes, butternut rôti, jus de viande au miel et fruits secs 24 €  
*Viande origine France*  
*guinea fowl*
  - Saint-Emilion Grand Cru 2018 - Château de Béchaud
- Tbone de Veau grillé, beurre maitre d'hôtel et légumes d'hiver 36 €  
*Viande origine France*  
*Veal T-Bone, vegetables and mushrooms*
  - Nuits Saint-Georges 1er cru 2019 - Domaine André Goichot, Les Vaucrains
- Pavé de Cerf comme un tournedos, mousseline de pommes de terre , carottes fanes 38 €  
*Deer steak , mashed potatoes and carrots*

## LES POISSONS

- Cabillaud Skrei, mousseline de pommes de terre légère, bière brune et chicorée  
comme un beurre blanc 24 €  
*Grilled Cod, mashed potatoes, beer*

● Meursault 2019 - Domaine André Goichot

- Pavé de Maigre en terre mer, salicorne juste blanchie, jus de veau réduit et poudre de champignons 25 €  
*Grilled Croaker, mushrooms*

● 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

- Prêssé de pommes confites, sablé breton et glace huile d'olive 12 €

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

- Betterave, chocolat blanc et balsamique 14 €

● 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.*