



● Afin d'harmoniser votre repas , nous vous proposons des accords Met & Vin avec notre sélection de grands vins au verre & spiritueux servis avec la D-Vine ● (tarifs consultables sur la carte des vins)

LES ENTREES



- **Truite de Saint-Étienne de Baïgorry confite à l'huile verte ,
crème fumée au citron noir, condiment vert et sorbet aneth & citron noir.** 16 €

Trout confit with green oil, smoked cream with black lemon, green condiment and dill & black lemon sorbet.

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

- **Terrine de Canard & Porc aux myrtilles** Viande origine France 12 €
confit d'oignons rouges au miel & vinaigre Balsamique

Duck Terrine, Onion Confit with Honey & Balsamic Vinegar

● *AOP Minervois Terre Degrès 2020 L'Audacieuse Domaine Sibille*

- **La Courge en Déclinaison** 14 €
**Crèmeux de potimarron, glace courge maison, pickles de butternut, tuile
croustillante & chutney**

Pumpkin variations: Creamy pumpkin, homemade pumpkin ice cream, butternut pickles, crispy tuile & chutney

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

- **6 Huîtres Spéciales de Claires n°2 " Papin jacob" Producteur Affineur, Marché de
Royan, beurre citron** 15 €

Une huître charnue, au goût de terroir, affinée 3 mois en bassins argileux

6 Oysters

● *Sancerre 2020 - Domaine la Clef du Récit*

- **Foie Gras de Canard & Poitrine de Bœuf confite au vin rouge en opéra ,
gelée de cacao & glace miso maison** Viande origine France 19 €

Duck foie gras & beef brisket confit in red wine, opera style, cocoa jelly & homemade miso ice cream

● *Chablis 1er cru Montmains 2018*

- **Homard en Déclinaison** 22 €
**Carpaccio de pinces en mosaïque à l'huile de basilic, cube de bisque, la queue juste
tiède, vinaigrette passion et vanille de Maurice**

Lobster variation: mosaic carpaccio of claws with basil oil, bisque cube, warm tail, passion fruit and Mauritius vanilla dressing

● *Suisse-Icônique Traminer, Domaine Jean-Michel Novelle*

- **Le Bœuf Charolais cendré** Viande origine France 16 €
façon tataki, glace wasabi maison, achard de légumes

Ashen Charolais beef tataki style, homemade wasabi ice cream, vegetable achard

● *AOP Gigondas, Domaine Piaugier*

*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.

LES VIANDES

- **Pigeon royal entier** Viande origine France 33 €
farçi au freekeh & fruits secs, jus de pigeon réduit, légumes de saison
Whole pigeon stuffed with freekeh & dried fruits, gravy, roasted seasonal Vegetables
● AOP Saint Joseph, Domaine Laurent Habrard
- **Filet de Bœuf** Viande origine France 32 €
en croûte comme un Wellington, jus de viande aux champignons, pommes de terre grenailles rôties.
Beef fillet in a Wellington-style crust, mushroom jus and roast potatoes.
● AOP Saint Emilion Grand Cru 2018 Château de Béchaud
- **Veau et Calamar** Viande origine France 31 €
Picanha rôtie au beurre d'algues, tentacule de calamar cuite en basse température puis grillée, jus de veau réduit, rösti de pommes de terre
Roasted veal thigh with seaweed butter, squid tentacle cooked at low temperature then grilled, reduced veal juice
● Nuits Saint-Georges 1er cru 2019 - Domaine André Goichot, Les Vaucrains

LES POISSONS

- **Pavé de maigre infusé à la truffe, crémeux de carottes jaunes truffé, jus de viande réduit et quelques tranches de truffe d'été** 34 €
Cod Fillet infused with truffles, creamy yellow carrots with truffles, reduced meat jus and a few slices of summer truffles
● Meursault 2019 - Domaine André Goichot
- **Tronçon de turbot rôti au beurre vanillé, crémeux de patates douces violettes, vinaigrette tranchée à la vanille, Pak Choï et carottes colorées** 32 €
Roasted turbot with vanilla butter, creamy purple sweet potatoes, sliced vanilla vinaigrette, Pak Choi cabbage and colored carrots
● Chablis 1er Cru Montmains 2018
- **Bar Entier aux algues en croûte de sel, écume de pommes de terre aux saveurs marines, crème iodée safranée** 32 €
Whole sea bass with seaweed in a salt crust, sea-flavoured potato foam, iodized saffron cream
- **Lotte & Caviar** 44 €
Lotte enrubannée d'algues Kombu rôtie, crémeux de patates douces orange et violette au yuzu, légumes sautés au beurre d'algues, Caviar osciètre Prunier et émulsion iodée
Roasted monkfish wrapped in Kombu seaweed, creamy sweet potatoes with orange and violet yuzu, sautéed vegetables with seaweed butter, oscietra caviar and iodine emulsion

PLAT VEGETARIEN

- **Quadrilogie de cannellonis farcis :** 22 €
Chèvre frais de chez Sophie et épinards, Légumes sautés au curcuma, Duxelles de champignons bruns, carottes et bleu d'Auvergne 
Vegetarian dish: quadrilogy of stuffed cannelloni: fresh goat cheese and spinach, vegetables sautéed with turmeric, Duxelles of mushrooms, carrots and Auvergne blue cheese
● AOP Pessac-Léognan, L'Esprit de Chevalier

LES DESSERTS

- **La Fraise en Tartelette** 14 €
Confit de fraise à la vanille, dôme fraises fraîches & sorbet aux herbes
Strawberry tartlet: Strawberry confit with vanilla, fresh strawberries dome & herb sorbet
 - Sauternes 2012 - Château de la Malle 2nd Cru Classé

- **Fenouil & Pomme verte** 14 €
Fenouil confit, praliné à l'anis vert, baba maison et sirop au calvados hors d'age, sorbet granny smith et aneth maison.
Fennel confit, green anise praline, baba and aged calvados syrup, granny smith sorbet and homemade dill.
 - Gwarlarn Celtic Whisky Blend: la tourbe légère avec le côté terreur de la betterave

- **Caramel & Cacahuètes** 14 €
Ganache caramelia, cacahuètes caramélisées, praliné de cacahuètes maison, croquant arachide et sauce caramel
caramelia ganache, caramelized peanuts, homemade peanut praline, crunchy peanut cookie and caramel sauce
 - AOC Cognac Fins Bois Lorignac 2011, La guilde duCognac

- **Le Rocher** 14 €
Sphère chocolat noir, crémeux gianduja & ganache montée chocolat au lait
Dark chocolate sphere, creamy gianduja & milk chocolate ganache
 - Rhum ELPasador de oro XO-Les Bienheureux

- **La Tomate** 14 €
Ganache montée chocolat blanc, concassé de tomates crues du Jardin des Marais lié au vinaigre balsamique blanc, coque croquante
Ganache made with white chocolate, crushed raw tomatoes from the garden of the marshes, bound with white balsamic vinegar
 - Rhum ELPasador de oro XO-Les Bienheureux

- **L'assiette de Fromages** 14 €
Saint-marcelin en siphon, Osso Iraty AOP comme une crème brûlée et glace bleu d'Auvergne Maison
The cheese plate autrement : saint-marcelin, Osso Iraty AOP and ice cream bleu d'Auvergne
 - AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Graveirette

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)

