

A LA CARTE

- ● 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

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

6 Oysters

- AOC Sancerre 2022 Domaine la Clef du Récit

- Dégustation autour du Mulet Blanc 15 €

Mariné, en Tartare & Cuit minute dans un Bouillon d'Algues

White Mullet Tasting: Marinated, Tartared & Cooked in a Seaweed Broth

- Suisse, AOC Nikita Jardin des Agrumes

- L'Omble Chevalier 15 €

Omble chevalier en gravelax, sorbet gin Mare maison, crème mousseline à l'aneth et crumble noisette

Arctic char in gravelax, house-made Mare gin sorbet, dill mousseline cream and hazelnut crumble

- AOC Pessac-Léognan, Château Ferran 2016 Château Ferran

- Le Raviolo Maison au Homard 16 €

Bisque Claire à la Citronnelle à verser

Homemade Lobster Raviolo Clear Bisque with Lemongrass to pour

- AOP Pouilly Fuissé 1er Cru Château de Beauregard

- Le Foie Gras 18 €

Foie gras mi cuit IGP Sud-Ouest maison, Gelée de cerises, Crumble à la cerise &

Toast de pain aux Céréales

Home-made IGP Sud-Ouest semi-cooked foie gras, cherry jelly, cherry crumble & Cereal bread toast

- AOP Banyuls-Rimage Domaine Augustin Parcé

- La Tomate Mozzarella 14 €

Tomates colorées, gelée de mozzarella, espuma basilic, sorbet gaspacho & crumble

à la tomate confite

Coloured tomatoes, mozzarella jelly, basil espuma, gazpacho sorbet & candied tomato crumble

- AOP Châteauneuf-du-pape Domaine la Gravereitte

- Le Tataki de Pastèque 12 €

Salade d'herbes & de fleurs, glace au sésame noir

Watermelon Tataki Herb and flower salad with black sesame ice cream

- Allemagne, Mosel Riesling Trocken 2021 Domaine Axel Pauly, Cuvée Purist

LES PLATS

- **Cocotte de Conchiglioni farcis aux légumes de saison , jeunes pousses à l'huile d'herbes fraîches**  26 €

Casserole of Conchiglioni stuffed with seasonal vegetables and baby greens in fresh herb oil

● AOP Condrieu 2022 Vent d'Ange Domaine Didier Morion

- **Le Pigeonneau Royal** 35 €

Desossé et farci au couscous de blé fumé et petits légumes, jus de carcasse réduit

Desboned pigeon stuffed with freekeh couscous, spicy pigeon juiceans and seasonal vegetables

● AOP Pauillac 2019 Chapelle de Haut-Bages Libéral, Château Haut-Bages

- **Filet de Veau à la truffe d'été** 36 €

Croûte à la moëlle & truffe d'été, jus truffé, légumes de saison & crémeux de céleri à la truffe

Veal fillet with summer truffle Marrow & summer truffle crust, truffle jus, seasonal vegetables & creamy celery with truffle

● AOP Gigondas, Domaine Piaugier

- **Presa de Porc** 28 €

Confite aux oignons rouges, Coulis de Betterave, écrasé de Pommes de terre aux herbes & coulis de Mâche, Carottes fanes sautées

Pork presa confit with red onions, beetroot coulis, mashed potatoes with herbs & lamb's lettuce coulis, sautéed leafy carrots

● AOP Crozes-hermitage Domaine Laurent Habrard

- **Filet de bœuf Wellington, jus réduit** 32 €

Beef fillet Wellington, reduced sauce

● AOP ST Emilion Grand Cru , Château de Béchaud

- **Maigre & Agrumes** 32 €

Filet de Maigre grillé, huile aux écorces de pamplemousse maison, mousseline de patates douces au Kalamansi, Chou Pak Choï étuvé & sel d'orange

Grilled lean fillet, homemade grapefruit peel oil, Kalamansi sweet potato mousseline, steamed Pak Choi cabbage & orange salt

● AOC Pouilly-Fuissé 1er Cru Vers Cras 2021 Château de Beauregard - Joseph

- **Tronçon de Turbot au beurre de girolles de Pommes de terre aux girolles, girolles sautées** Purée 36 €

Turbot with chanterelle butter Potato purée with chanterelles, sauted chanterelles

● AOP Chablis 1er Cru, Montée de Tonnerre 2021.

LES FROMAGE & DESSERTS

● **La Boite de Caviar & Sorbet Vodka** 14 €

Biscuit madeleine , crémeux Vanille, Tapioca au citron

Madeleine Biscuit, Vanilla cream, Tapioc, lemon

● AOP Sancerre Domaine la Clef du Récit

● **Le Rocher de la Citadelle** 14 €

Ganache chocolat au lait, praliné maison à la noisette, Chocolat croustillant esquimau, cœur yuzu

Milk chocolate ganache, homemade hazelnut praline, crispy eskimo chocolate, yuzu heart

● AOC Châteauneuf-du-Pape 2021 Domaine de la Graveirette

● **Autour du Miel** 14 €

Mousse miel lavande, compotée d'ananas à la vanille, Glace au miel maison, miel infusé romarin, orange et lavande

Lavender Honey Mousse, Pineapple and vanilla compote, homemade honey ice cream, rosemary, orange and lavender infused honey

● AOC Sauternes 2020 Cuvée Carmes de Rieussec, Domaine Barons de Rothschild (Lafite)

● **Presque Comme Une Salade de Fruits : Pomme, Fraise & Citron** 14 €

Crème montée à la Vanille de l'île Maurice

Fruit Salad: Apple, Strawberry & Lemon : Vanilla cream from Mauritius

● Suisse, AOC Nikita Jardin des Agrumes

● **Le Tiramisu** 14 €

Sorbet expresso amaretto maison, Biscuit casino, Crémeux café Caramel & mousse Amaretto

Tiramisu on our way

● AOP Saumur Champigny 2021, Les Loups Noirs, Domaine de Nerleux.

● **Le Fromage** 14 €

La Sélection de fromages affinés de La Farandole de Fromages

Cheese The selection of mature cheeses from La Farandole de Fromages

● AOC Condrieu Vent D'Ange 2022, Domaine Didier Morion.

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.