

menu

Entrée : 14,00€

Aubergine grillée et mendiant de chèvre 

ou

Black Tiger au piment d'Espelette, condiment de patate douce,
citronnelle gingembre

ou

Saumon mariné sucrine et câpres

Plat : 26,00€

Quasi de veau, mousseline de céleri et légumes anciens

ou

Filet de Daurade Royale, fenouil braisé

ou

Mousseline de topinambour légumes anciens et émulsion de navet 

Dessert : 9,00€

Réglette chocolat et praliné croustillant, crémeux et espumas tout coco

ou

Jardin d'agrumes et carott cake, écume d'orange

ou

Dôme au chocolat kumquat et yuzu

Formules

Entrée, plat et dessert : 49,00€ - Entrée et plat : 40,00€ - Plat et dessert : 35,00€

En supplément : La trilogie de fromages et son mesclun (Comté, Sainte-Maure et Pont-l'Évêque) : 12,00€

CARTE DES VINS

Les Vins Rouges

Saint-Nicolas de Bourgueil

Domaine de la Mineraie
Saint Nicolas de Bourgueil « *Élégance* » 2018
La bouteille **27,00 €** / Le verre **6,00 €**

Labels : Culture raisonnée et Haute Valeur Environnementale

Chinon

Domaine Alain et Pascal Lorieux
Chinon « *Expression* » 2018
La bouteille **28,00 €** / Le verre **7,00 €**

Label : Culture raisonnée

Touraine-Amboise

Domaine Plou & Fils
« *Les Cailloux Blancs* » 2018/19
La bouteille **25,00 €**

Labels : Haute Valeur Environnementale

Bourgogne

Domaine Kohut, Pinot Noir
Marsannay « *Les Genelières* » 2017
La bouteille **43,00 €**

Label : Culture raisonnée

Vallée du Rhône

Domaine des Pierres Sèches
Saint Joseph « *Tradition* » 2019
La bouteille **54,00 €**

Label : Culture raisonnée

Domaine de la Vieille Chapelle
VDF « *Bouchalès-Merlots* » 2019
La Bouteille **52,00 €**

Label : Agriculture Biodynamique

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru
Clos des Menuts, 2016
La bouteille **40,00 €**

Pessac Léognan
Les Hauts de Smith, 2017
(Second vin du Château Smith Haut Lafitte)
La bouteille **70,00 €**

Saint-Estèphe
Les Ormes de Pez, 2017 ou 2018
La bouteille **80,00 €**

Les Vins Blancs

Val de Loire

Pays Nantais, Domaine des Trois Tilleuls
IGP Val de Loire Chardonnay « *Belle Aisance* », 2018
La bouteille **23,00 €** / Le verre **6,00 €**

Labels : Culture raisonnée et Haute Valeur Environnementale

Touraine – Chenonceaux

Vignoble Dinocheau « *Les Pionnières* », 2018
La bouteille **27,00 €** / Le verre **7,00 €**

En reconversion Agriculture Biodynamique

Orléanais – Centre Loire

Domaine de la Rossignole
Sancerre « *Grand Picot* », 2018
La bouteille **33,00 €** / Le verre **9,00 €**

Label : Agriculture Biodynamique

Bourgogne

Domaine Kohut
Marsannay « *En Mormain* », 2018
La bouteille **46,00 €**

Label : Culture raisonnée

Domaine Vincent Bouzereau
Meursault « *Les Narvaux* » 2018
La bouteille : **110,00 €**

Vallée du Rhône

Domaine des Pierres Sèches
Saint Joseph « *Tradition* » Roussanne – Marsanne, 2019
La bouteille **46,00 €**

Label : Culture raisonnée

Les Vins Rosés

Provence

AOP Côtes de Provence
M de Minuty 2020
La bouteille **35,00 €**

Bordeaux

AOC Côtes de Bordeaux
« *Rosé de Fontbaude* » 2020, Merlot- Cabernet Franc
La bouteille **25,00 €**

Labels : Agriculture Biodynamique et Haute Valeur Environnementale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
les millésimes indiqués sont susceptibles d'évoluer en cours d'année

Les Champagnes

Roederer Brut La bouteille	75,00 €
Roederer Blanc de Blanc La bouteille	110,00 €
Moët & Chandon Impérial brut La bouteille	60,00 €
Magnum Moët & Chandon Impérial brut La bouteille	120,00 €
Moët & Chandon Impérial brut Rosé La bouteille	85,00 €
Moët & Chandon Impérial brut La coupe	14,00 €

CARTE DES ALCOOLS

Les apéritifs (10cl)

Apérol Spritz	10,00 €
Martini rouge	6,00 €
Martini blanc	6,00 €
Lillet blanc	6,00 €
Kir vin blanc (cassis ou pêche)	7,00 €
Kir champagne (cassis ou pêche)	14,00 €
Gin Tonic (Tangeray London dried gin)	9,00 €
Vodka Smirnoff Tonic	9,00 €
Vodka Belvédère Tonic	12,00 €
Whisky Johnny Walker Red Label	8,00 €
Whisky Glenmorengie	12,00 €
Whisky Lagavulin	18,00 €
Bourbon Bullit	10,00 €
Kir champagne (cassis ou pêche)	14,00 €
Ricard	6,00 €

Les bières

La Parisienne (Blonde, bio, 33cl)	6,00 €
La Parisienne (Brune, bio, 33 cl)	6,00 €
1664 (Blonde, 33 cl)	4,50 €
Hoegarden (Blanche, 33 cl)	4,50 €

Les digestifs (10cl)

Cognac Hennessy VSOP	12,00 €
Cognac Hennessy XO	40,00 €
Calvados Réserve du Château du Breuil (8 ans d'âge)	12,00 €
Get 27 Peppermint	8,00 €
Rhum Ambré Trois Rivières	12,00 €
Baileys	8,00 €
Poire Williams	12,00 €

CARTE DES BOISSONS

Les Eaux

Evian (1L)	5,00 €
Evian (0,5L)	3,50 €
Badoit (1L)	5,00 €
Badoit (0,5L)	3,50 €
Chateldon (0,75L)	6,00 €

Les Cafés et Thés

Café Lavazza	3,00 €
Café Lavazza Origine	3,00 €
Double Lavazza	6,00 €
Café noisette	3,00 €
Café au lait	3,00 €
Thé Whittington	5,00 €

Les Softs

Les jus de fruits artisanaux Alain Millat (33cl) (Pomme, Raisin Rose, Poire, Pêche de Vigne)	5,00 €
Coca cola zero (33cl)	5,00 €
Coca cola (33cl)	5,00 €
Schweppes (33cl)	5,00 €
Perrier (33cl)	5,00 €
Limonade artisanale (33cl)	5,00 €
Orangina (33cl)	5,00 €
Sélection de sirops Monin (Menthe, Fraise, Citron, Grenadine...)	5,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
les millésimes indiqués sont susceptibles d'évoluer en cours d'année