








Vins au verre

	Euro	12cl
Champagne		
Coupe de Champagne De Sousa Brut Tradition		19
Coupe de Champagne Pierre Paillard Les Terres Roses Grand Cru Brut Rosé		23
Coupe de Champagne Bollinger Brut Special Cuvée		24
Vin Blanc		
2018 Languedoc, Cuvée Manon, Domaine du Clos Marie		12
2018 Vallée du Rhône, Igp Collines Rhodaniennes, Viognier, Domaine Y. cuilleron		12
2016 Vallée de la Loire, Sancerre, Chêne Marchand, Lucien Crochet		13
2016 Alsace, Riesling, Grafenreben, Domaine Bott-Geyl		14
2015 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran		16
Vin Rosé		
2018 IGP Saint-Guilhem-Le-Desert, Domaine l'Hermas		12
Vin Rouge		
2014 Bourgogne, Marsannay, Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent		14
2017 Beaujolais, Morgon, Côte du Py, Domaine Jean Foillard		14
2016 Vallée du Rhône, Vacqueyras, Domaine Roucas Toumba		15
2015 Margaux, Château La Galiane		18
Vin Doux		
2016 Languedoc, Maury, Vendange, Domaine Pouderoux		12
2016 Sud Ouest, Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat		18
1985 Languedoc, Maury, Vintage '85, Domaine Mas Amiel		24
Porto		
Niepoort Tawny		8
Niepoort 10 Ans Tawny		13,5
Niepoort 20 Ans Tawny		21



- MENU PRESTIGE -

Entrée, plat, dessert, 1 verre de vin, eau minérale, café-thé inclus ~ 70€

Velouté de topinambours et artichauts

Noix de Saint Jacques en coquilles, beurre d'escargot

Pressé de turbot, anguille fumée et foie gras

Poêlée d'encornets sauvages, risotto à l'encre de seiche

Suprême de volaille rôtie, écrasé de pommes de terre aux herbes

Quasi d'agneau, barigoule d'artichauts poivrades et cébette en tempura

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Churros, sauce chocolat, chantilly vanillée

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~
~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



- ENTRÉES -

Salade de Noix de coquilles Saint Jacques à la truffe noire 40€

Foie gras de canard rôti au pain d'épices 38€

Œufs mollets roulés à la mie de pain, toasts de beurre truffé 38€

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 42€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto, sot-l'y-laisse de poulet dorés 38€

- PLATS -

Suprême de bar croustillant aux amandes 51€

Turbot en filet nacré, coquillages et salicorne 62€

Pigeon des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 59€

Noix de ris de veau croustillante, sauce Albufera 62€

Noisettes d'agneau des Pyrénées rôties, harissa et panisses 57€

Entrecôte de bœuf cuite à la plancha, sauce béarnaise 62€

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

Baba au rhum et fruits exotiques 15€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tarte Tatin, sauce caramel au citron 15€

Chocolat Guanaja, crémeux au mascarpone façon tiramisu 15€



- LE MENU DEGUSTATION 140€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)
Accord mets et vin 80 €/personne

Châtaigne de mer, mousseline de panais et caviar

Salade de Noix de coquilles Saint Jacques à la truffe noire
2016 Alsace, Riesling, Grafenreben, Domaine Bott-Geyl

Foie gras de canard rôti au pain d'épices
2015 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Suprême de bar croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinards
2014 Bourgogne, Marsannay, Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent

Noisettes d'agneau des Pyrénées rôties, harissa et panisses
2015 Margaux, Château La Galiane

Baba au rhum et fruits exotiques

Chocolat Guanaja, crémeux au mascarpone façon tiramisu
2016 Sud Ouest, Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 