

Les Entrées

- 9 huîtres spéciales « Perles de l'impératrice »**
du bassin d'Arcachon de Joel Dupuch **19€**
- 12 escargots de Bourgogne** au beurre persillé **19€**
- Œufs durs bio mimosa** aux petites olives noires, radis roses aux amandes **15€**
- Jambon Basque « Kintoa »** de Pierre Oteiza aux figues violettes
riquette aux guindillas et aux noisettes **21€**
- Gravlax de Saumon** de la Mer du Nord, riquette aux amandes
rémolade de céleri, fenouil et pomme verte à la menthe **21 €**
- Terrine de foies de volaille** confits, mesclun de salades aux noisettes **15 €**
- Salade Niçoise au Homard**, petites olives noires au pistou,
vinaigre balsamique, pignons de pin dorés **35 €**
en hommage au Chef Philippe Da Silva

Les Tartares

- Tartare de saumon** élevé en Mer du Nord au pistou, **29€**
citron vert, avocat, herbes, concombre, radis rose, moutarde et amandes
- Tartare de bœuf Charolais** à l'oignon nouveau, **27€**
moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, ciboulette, tomates multicolores
avec pommes frites et mesclun de salades

Les Plats

- Tian de légumes provençaux** au pistou, chapelure de pain aux olives noires, **25€**
Purée de pomme Charlotte, mesclun de salades aux herbes et aux pignons de pin
Pâtes torsadées au **Homard de l'Atlantique**, bisque au cerfeuil, **35€**
Pois gourmands et tomates cerise aux champignons, soupions au piment d'Espelette
- Dos de cabillaud de l'Atlantique Nord à la plancha**, jus au chorizo **29€**
Mêlée de légumes de l'instant aux amandes
- Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym** **27€**
Ail rose en chemise, pomme purée du Renard
- Rognon veau à la moutarde** au piment d'Espelette **25€**
Mêlée de légumes aux champignons
- Epaule d'agnelet d'Oc** confite à l'oseille, **29€**
Ail rose et tomates cerise, tian de légumes provençaux au pistou
- Côte de bœuf pour 2 personnes** **69€**
ou belle entrecôte de bœuf à la plancha **32€**
aux champignons de Paris, oignon nouveau, tomate épicée, gingembre et ciboulette,
grosses pommes frites, mesclun de salades

Les fromages frais et affinés de Claude Anthès 12€

Les pains de Jean-Luc Poujauran

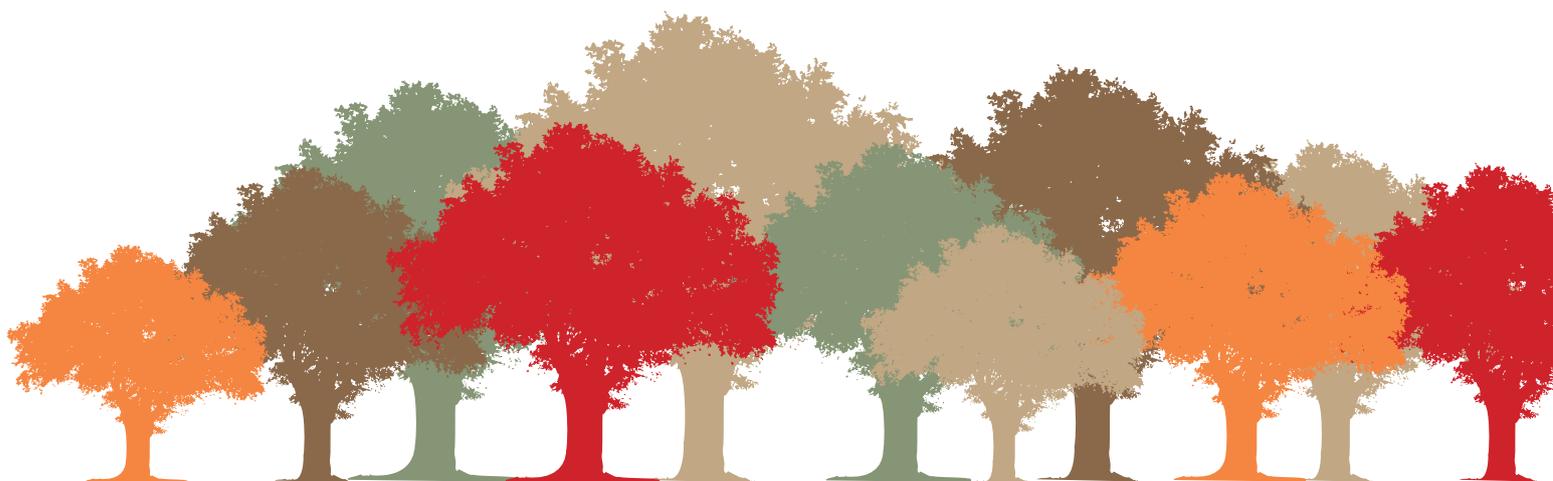
Les desserts des gourmands

- Tarte « des demoiselles Tatin » aux **pommes Reinette**, crème épaisse d'Isigny **12€**
Crèmeux de **chocolat noir** Gianduja aux noisettes, **framboises** aux pistaches candies **12€**
Tarte à la crème au **citron de Nice et aux figues violettes** aux amandes **12€**
Tarte fine **aux poires Comice** caramélisée à la cannelle, glace à la vanille **12€**
Profiteroles, glace à la vanille, chocolat chaud, amandes dorées **12€**
Riz au lait aux raisins de Smyrne, **rhubarbe et fraises** **12€**

Les plaisirs sucrés à partager

(Pour 2 à 3 personnes)

- Le **Baba Cool** au rhum Havana aux raisins de Smyrne,
Ananas, coco et raisins noirs Muscat **19€**
- La **grande crème** aux œufs tremblotante au caramel **19€**
- Le **magnifique Millefeuille** à la vanille de Madagascar aux fruits rouges et noirs **25€**



Les glaces et les sorbets bio de Terre Adélice

2 boules 10€ / 3 boules 12€

Glaces Bio : Café, Caramel, Chocolat Noir, Rhum Raisins, Vanille, Pistache, Coco

Sorbets Bio : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pamplemousse

Les cafés et infusions

Café expresso, long ou Café décaféiné 5€

Café double, au lait ou **Cappuccino** 5€

Thés du monde ou déthéiné de « Christine Dattner » 5€

Infusions « Les deux marmottes » 5€

Irish coffee, Chocolat Rhum, Grog au Rhum (25 cl) 12€

3.5€ la bouteille de 75cl

L'eau de la table du Luxembourg micro filtrée « Castalie » est une eau de dégustation.

Elle se boit plate ou pétillante, fraîche ou tempérée pour votre plaisir.

Elle conserve les bienfaits des sels minéraux et des Oligo éléments bons pour la santé.

Côté Cave !

Eaux

	50cl	75cl	1 L
Eau d'Orezza			7 €
Eau d'Evian		7 €	
Eau San Pellegrino, Eau de Perrier	5 €		

Bière

	33cl	50cl	75cl
La Goulade blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune (Bouteilles 33 cl)	7 €		
Bière pression Heineken ou Edelweiss Blanche (50 cl)		9 €	
Cidre Breton (33 cl) ou bouteille (75cl)	7 €		25 €

Champagne

	Verre 15cl	Bouteille 75cl	Magnum 1.5L
Champagne Taittinger Brut	18 €	59 €	99 €
Champagne Taittinger Rosé		65 €	
Comte de Champagne Taittinger		150 €	

Vin rosé

2019 Epure, Domaine Gassier, IGP Méditerranée	9 €	29 €	
2020 Le Pas du Moine Sainte Victoire, AOP Côtes de Provence	12 €	39 €	69 €

Vin blanc

2019 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay	9€	29 €	
2018 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône	10 €	35 €	
2018 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis	12 €	42 €	80 €
2018 Pouilly fusse, Maison Champy, Bourgogne		42 €	

Vin rouge

2018 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône	9 €	29 €	59 €
2018 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Pinot Noir	9 €	35 €	
2014 Château Grand Renom, Antoine Moueix, AOP Bordeaux	12 €	39 €	
2008 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru Bourgeois			95 €
2018 Clos de l'Oratoire des Papes, Châteauneuf du Pape		65 €	105 €
2016 Pavillon des Courtisanes, JL Colombo, AOP Côtes du Rhône Village		39 €	
2018 Les Fées Brunes, Jean Luc Colombo, AOP Crozes Hermitage		45 €	
2010 Terres Brulées, Jean Luc Colombo, AOP Cornas		69 €	
2017 Domaine Champy, AOP Savigny-Les-Beaune		55 €	
2015 Domaine Ogier, AOP Saint Joseph		45 €	
2017 Domaine Champy, AOP Aloxe-Corton, Côte de Beaune		65 €	
2013 Domaine Champy, AOP Nuits Saint Georges, Côte d'Or		65 €	

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.

Prix nets service inclus – TVA 10% Service au restaurant. TVA 20% sur les boissons alcoolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération