

apéritifs

Martini (blanc, rouge ou rosé)	4cl	6.00
Campari	4cl	6.00
Américano	8cl	8.50
Ricard	2cl	4.00
Gordon's London dry Gin	4cl	6.00
Porto (blanc ou rouge)	10cl	8.00
Wild Turkey 101	4cl	8.00

Apéritif Maison (Crémant & crème de griotte & trait de gin)	12cl	8.00
Crémant de Bourgogne Blancs de Blancs Collection Lameloise	12cl	7.00
Kir Royal Crémant	12cl	7.50
Champagne Roederer Brut premier	12cl	12.00
Kir Royal Champagne	12cl	12.50
Kir	12cl	6.00
Jameson (Irish Whiskey)	4cl	8.00

San Pellegrino, Vittel, Evian	50cl	3.20	100cl	3.90
Chateldon	75cl	5.90		
Sodas	25cl & 33cl	3.80		
Jus de fruits Bissardon	25cl	5.50		

à la Carte

entrées

Sablé au Comté fromage battu coriandre, fenouil & crevettes	11.00
Pâté en croûte tradition volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, confit d'oignons & balsamique	13.00
Crémeux champignons & amandes magret fumé & piquillos	11.00
Fricassée d'escargots, brocolis condiment radis & noisettes	13.00
Fromages du moment Une sélection de trois fromages affinés du moment	6.00

desserts

Financier au cassis, croquant sésame crème glacée bulgare groseilles	8.00
Rhubarbe rôtie & vanille, fraises menthe sorbet fruits rouges	9.50
Crémeux vanille, framboises pépins crumble pistache	8.00
Biscuit chocolat, ganache extra bitter sorbet mangue	9.50

plats

Dos de merlu saisi sur sa peau, estragon & citron patate douce & courgettes	22.00
Filet de dorade saisi sur peau & betteraves rouges risotto de petits pois & pak choï	24.00
Quasi de veau rôti & verveine purée pommes de terre & noix de cajou, carottes fanes	24.00
Poitrine de porc braisée, jus réduit panisse & épinards	22.00

digestifs vins de desserts

Eau-de-vie (poire, mirabelle, framboise)	4cl	10.00
Cognac Hennessy Very Special	4cl	10.00
Marc de Bourgogne Domaine de la Folie (20 à 30 ans d'âge)	4cl	13.00
Chartreuse Verte	4cl	10.00
Get 31	4cl	7.00
Baileys	4cl	7.00
Ratafia de Bourgogne	10cl	8.00
AOP - Muscat Beaumes de Venise Domaine Durban 2012	10cl	8.00
AOP - Mas Amiel, Vintage Reserve 2010	10cl	8.00



Saveur du jour

19.50

c'est le plat du jour, le dessert du jour & le café

servi tous les midis du mercredi au vendredi sauf jours fériés

Menu enfants (moins de 12ans)

16.50

un plat, un dessert & une boisson

Menu 32.00 €

Sablé au Comté
fromage battu coriandre, fenouil & crevettes
ou
Crémeux champignons & amandes
magret fumé & piquillos

Dos de merlu saisi sur sa peau, estragon & citron
patate douce & courgettes
ou
Poitrine de porc braisée, jus réduit
panisse & épinards

Financier au cassis, croquant sésame
crème glacée bulgare groseilles
ou
Crémeux vanille, framboises pépins
crumble pistache

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

Menu 39.00 €

Fricassée d'escargots, brocolis
condiment radis & noisettes
ou
Pâté en croûte tradition
volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, confit d'oignons & balsamique

Filet de dorade saisi sur sa peau & betteraves rouges
risotto petits pois & pak choï
ou
Quasi de veau rôti & verveine
purée de pommes de terre & noix de cajou, carottes fanes

Rhubarbe rôtie & vanille, fraises menthe
sorbet fruits rouges
ou
Biscuit chocolat, ganache extra bitter
sorbet mangue