

Apéritif.

Champagne Autréau "1er Cru Réserve - Brut"

Subtilement fruité apportant beaucoup de finesse et d'élégance - Pinot noir et pinot meunier complété par du chardonnay - Bouche ample friande et fruitée

14.00€ - 68€

Limoncello Spritz - Fraîchement recommandé!

Limoncello artisanal & cava

10.00€

Moscow Mule

Citron vert - Vodka - Gemberbeer

12.00€

Virgin Mojito/Mojito

9.00€ - 12.00€

Menthe & Framboise - Sans alcool

Possible d'ajouter du rhum ou de la vodka

9.00€ - 11.00€

Gingembre et citron vert- Sans alcool

Possible d'ajouter du rhum ou de la vodka

9.00€ - 11.00€

Duo Gin "DD"

Recette unique composé d'agrumes et de romarin - rafraîchissant et surprenant

15.00€

Duo Gin "ZZ"

Recette unique composé d'orange, de cardamome et de myrte - délicatement sucré

15.00€

Duo Gin "SF"

recette unique compsé de poivre rose et de la marjolaine - délicieusement épicée

15.00€

Vin.

Blanc - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

FR - Bel équilibre entre le minéral et le fruité. Frais, aérien, intensité aromatique

Verre - 1/2L - Bouteille

5.90€ - 20€ - 29€

Blanc - Vondeling Barrel selection - Chardonnay 2022

SA - Ample et frais avec des notes de pomme et de pêche. Beurré avec une finale raffinée.

7.90€ - 28€ - 39€

Blanc - Marsanne - Marsanne 2022

FR - Notes de miel. Très doux, souple et ample en bouche.

9.90€ - 35€ - 49€

Rouge - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

FR - Arômes intenses de fruits rouges. Vin rond très harmonieux avec des tanins souples.

5.90€ - 20€ - 29€

Rouge - Ribera Del Duero - Casa Rojo - 2020

ES - Couleur rouge cerise intense. Au nez, l'arôme pur du Tinta Fino (clone du raisin Tempranillo), des fruits rouges et des fines herbes comme le thym.

8.90€ - 31€ - 44€

Rouge - Patience - Coteaux-du-Languedoc Cabrières - 2017

FR - Vin très corsé et élégant avec des arômes d'épices et de vanille - Vieilli durant 18 mois en fûts de chêne.

9.90€ - 35€ - 49€



Entrée.

Saumon mariné au gros sel

22.00€

- Aneth et baies roses, asperges blanches, légumes pickles et sauce gravlax.

Scampis en tempura

18.50€

- Radis noir, concombre, coriandre et sauce cacahuète.

Asperges à la flamande

21.00€

Plat.

Filet de skrei

29.00€

- Mousseline de carotte au gingembre, céleri rave, pomme amandine et sauce hollandaise parfumée aux agrumes.

Suprême de volaille fermière

29.00€

- Cerfeuil, asperges deux façons, pommes paille et crème de morilles.

Ris de veau

36.00€

- Garniture de saison

Dessert.

Carrotcake

11.00€

Tarte citron meringue

11.00€