

COCKTAIL

Moscow Mule

Vodka, citron vert et gingembre.

14.00€

Pornstar Martini

Cocktail à base de vodka, de vanille, de fruits de la passion et de citron vert.

14.00€

Sailor Spice

Rhum infusé avec un mélange de cinq épices (cannelle, cassia, clou de girofle, anisétoilé et piment), sirop de noisette, citron vert et gingerbeer.

14.00€

MOCKTAILS

Fruit de la passion, gingembre & citron vert

9.00€

Framboise & Violet

9.00€

Mockstar Martini

11.00€

VIN.

Verre - 1/2L - Bouteille

Blanc - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

6.00€ - 20€ - 29€

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

Blanc - Paco García El Yergo Tempranillo Blanco 2023

9.00€ - 32€ - 45€

ES - Nez fruité avec des arômes d'ananas et de banane, accompagnés de notes florales de fleur d'oranger et de citron.

Blanc -Grüner Veltliner Michael Auer

8.00€ - 31€ - 44€

AUT - Agrumes frais, pomme et herbes fraîches. Un vrai passe-partout à l'apéritif, avec des salades fraîches, du poisson ou des asperges : succès garanti !

Rouge - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

6.00€ - 20€ - 29€

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

Rouge - Ribera Del Duero - La Planta - 2022

8.00€ - 28€ - 39€

ES - Un vin rouge agréable et plein avec des arômes de fruits noirs, de café, de cacao, d'épices et des tanins doux. Vieilli durant 6 mois en fûts de chêne Français et Américain.

Rouge - Creation Syrah - Grenache

8.00€ - 28€ - 39€

FR - Tanins souples et mûrs, avec une belle acidité et une belle finale.





ENTREE.

Croquant de chèvre

Poitrine de porc et tartare de betterave rouge

17.00€

Carpaccio de cerf

Tempura de noix et de panais, texture de foie gras et mandarine.

21.00€

Cannelloni d'écrevisses

Fenouil, mousse de butternut et noix de cajou.

19.00€



PLAT.

Mi-cuit de thon

Avec kaki, chou rouge, pommes dauphines et sauce hollandaise à la moutarde.

29.00€

Volaille fermière tendre en croûte croustillante à l'ail

Avec risotto aux champignons, céleri-rave et une touche de truffe.

26.00€

Filet de cerf

Pommes de terre sarladaises, mousse de panais, texture de figue, pomme et sauce Grand-Veneur.

37.00€



DESSERT.

Tarte Tatin au glace vanille

9.00€

Biscuit de pomme, caramel et amande

9.00€

Nougat Glacé

9.00€

