

Apéritif.

Champagne Autréau "1er Cru Réserve - Brut"

13.00€ - 68€

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

Limoncello Spritz - Fraîchement recommandé!

10.00€

Limoncello artisanal & cava

Moscow Mule

11.00€

Citron vert - Vodka - Gemberbeer

Dark & Stormy

11.00€ - 9.00€

Limoensap - Bruine Havana - gemberbier

Menthe & Framboise - Sans alcool

9.00€ - 11.00€

Possible d'ajouter du rhum ou de la vodka

Gingembre et citron vert - Sans alcool

9.00€ - 11.00€

Possible d'ajouter du rhum ou de la vodka

Duo Gin "DD" et Fever Tree Tonic

14.00€

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

Duo Gin "ZZ" et Fever Tree Tonic

14.00€

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

Duo Gin "SF" et Fever Tree Tonic

14.00€

Recette unique composé de poivre rose et de la marjolaine - délicieusement épicée

Vin.

Verre - 1/2L - Bouteille

Blanc - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

5.90€ - 17€ - 24€

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

Blanc - Grüner Veltliner Land Haus Paul 2022

6.90€ - 19€ - 28€

AUS - Fruité intense, légèrement épicé et rafraîchissant.

Blanc - Louisvale - Chavant - 2021

9.90€ - 27€ - 40€

SA - Chardonnay - fruits tropicaux avec une touche d'agrumes et une finale beurrée

Rouge - Château des Combes - Bordeaux 2019

5.90€ - 17€ - 24€

FR - Arômes de fruits noirs et de vanille. Puissant et long en bouche. Tannins souples

Rouge - La Planta - Ribera del Duero - 2020

8.00€ - 22€ - 32€

ES - Vin agréable et corsé aux arômes de fruits noirs, de café, de cacao, d'épices et aux tanins souples. Vieilli pendant 6 mois en fûts de chêne français et américain

Rouge - Casina Adelaide - Barbera d'Alba Superiore - 2018

12.50€ - 38€ - 54€

IT - Vin rouge ferme et frais où le bois a laissé échapper une pincée de vanille. Puissance et élégance du Piémont



À partager.

Calamars en croûte croustillante

16.50€

- Frits et accompagné d'un tartare d'agrumes

Entrée.

Œuf poché à l'artichaut

15.50€

- Focaccia et sauce au chorizo.

Croquette de marcassin

18.50€

- Choux rouges et shiitake

Tartelette de potimarron et crevettes grises

17.50€

- Mozzarella fumée

Plat.

Filet pur de cerf figue et chou pointu

36.00€

- Pommes de terres croustillantes et jus parfumé à la truffe

Noix de Saint-Jacques grillées

34.00€

- Chiconette, racine de persil, pamplemousse et palet de pommes de terre

Américain du chef

25.00€

- Mayonnaise à la truffe et salade de saison

Dos de bar au vin blanc et verveine citronnée

28.50€

- Panais et polenta croustillante

Lieu jaune et son risotto

28.50€

- Risotto au fenouille et butternut

