



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat

mi-cuit au chocolat ou 2 boules de glace au choix
16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Le caviar Baeri d'Aquitaine 30g 60€

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€ *

Chaud-froid de volaille, pickles de légumes, condiment à l'ail noir 15€ *

Le velouté de potimarron, Saint-Jacques snackées, chorizo 16€*

Les cuisses de grenouilles en persillade, soubise d'oignons doux 18€*

Les cèpes en déclinaison façon Alain Dutournier 22€

PLAT

Le dos de saumon sauce Dieppoise, tombée d'épinards, pommes de terre 20€ *

Le homard Thermidor 35€

Le tournedos de paleron de boeuf braisé au vin rouge, légumes de saison 20€ *

Le suprême de pintade au cidre, pommes, mousseline de panais 23€*

Le dos de sanglier, sauce Grand-Veneur, gratin de légumes anciens au parmesan 32€

Assiette végétarienne du moment 15€ *

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

Notre mi-cuit au Chocolat 9€*

La tarte aux coings 12€

Les figues pochées aux épices douces, crème caramel 10€*

Trio de glaces du moment 8€*