



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
2 boules de glace au choix
jusqu'à 10 ans 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

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

Le velouté de châtaignes, champignons, poire et toast de foie gras 16€*

Le pâté en croûte aux 4 viandes 18€*

Le carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, cresson, crème à l'aneth, oeufs de poisson 22€

PLAT

Le filet de sébaste, fondue d'épinards, grenailles, sauce vierge 22€*

Les Saint-Jacques snackées, mousseline de panais, endives, beurre noisette à l'orange 30€

Les ravioles de Romans de la mère Maury, soubise, crème de roquefort aux noix et miel 20€*

Le suprême de poulet, gratin de pommes de terre, mousseline de carottes, sauce Albuféra 22€*

Le dos de sanglier, embeurrée de chou à la poitrine fumée, coings, grenailles 32€

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Le brownie aux noix, clémentine pochées, glace vanille 11€*

La poire Condé 10€*

L'affogato 10€*

La sphère marron/meringue 12€

L'Irish Coffee 15€



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DE NOËL A EMPORTER

MERCREDI 24 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

Les ravioles de gambas, bouillon parfumé aux épices douces

Le suprême de pintade, fricassée de champignons aux châtaignes,
gratin de pommes de terre, sauce poulette foie gras et truffe

Eclair poire/praliné

55€/personne

Commandes au 0364196906
jusqu'au 22 décembre



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

Pana cotta de choux fleur et caviar de hareng
Gougère au vieux parmesan 60 mois
Cromesquis de canard, mayonnaise au curcuma
Gravlax de saumon, betterave et pickles

La terrine de foie gras, brioche toastée, chutney de fruits

La brochette de gambas et Saint-Jacques, risotto d'orzo, bisque

La caille farcie, pommes Duchesses, jus truffé

Le brie à la truffe

L'accord vanille/noisette

Mignardises

95€/personne sur place
75€/personne à emporter

Réservation au 0364196906
Commandes à emporter jusqu'au 29 décembre



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

**DÎNER FROMAGES
AVEC LEROY DU FROMAGE
JEUDI 11 DÉCEMBRE**

Amuse-bouche

Gougère, mornay au brie de Meaux AOC
Cromesquis au Beaufort d'été, coulis de piquillos
Croc à la truffe/chèvre cendré

Les agnolotti ricotta/châtaigne, crème de Roquefort AOP noix et crumble

Le suprême de pintade, Butternut et Comté AOC

L'espuma d'époisses aux dattes, croutons de pain d'épices

L'accord vieux parmesan 60 mois/mangue

60€/personne

Réservation au 0364196906