

CHAMPAGNE (12cl)

<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>	22
<i>Moët & Chandon Rosé Impérial</i>	26
<i>Moët & Chandon Ice Impérial</i>	28

VINS ROSÉS (14cl)

<i>“M” de Minuty 2023</i>	10
<i>Whispering Angel 2022</i>	12

VINS BLANCS (14cl)

<i>Minuty Prestige 2023</i>	12
<i>Terrazas Chardonnay 2023</i>	12
<i>Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023</i>	16

VINS ROUGES (14cl)

<i>Minuty Prestige 2022</i>	12
<i>Bodega Termes 2020</i>	14
<i>Cloudy Bay Pinot Noir 2022</i>	16

SPECIAUX

<i>Chandon Garden Spritz</i>	14
------------------------------	----

EAUX

<i>Eau plate microfiltrée</i>	5
<i>Eau pétillante microfiltrée</i>	5

ENTRÉE

<i>Velouté frais de fenouil, crumble de parmesan</i>	11
<i>Courgettes confites et marinées, fromage de chèvre frais & noix</i>	15
<i>Duo de carottes nouvelle de nos régions, vinaigrette orange</i>	14
<i>Fraicheur de tourteau aux agrumes, crème d'avocat</i>	18

PLAT

<i>Dos de cabillaud cuit délicatement à la vapeur, légumes verts & salade d'herbes</i>	35
<i>Volaille du perche aux cèpes rôties, purée de pomme de terre & jus corsé</i>	36
<i>Œufs parfait aux girolles françaises, velouté de champignons de nos forêts</i>	31
<i>Tartare de Bœuf au couteau, salade verte et chips allumettes</i>	26

SALADE

<i>Salade de mesclun aux figues noires, noix et tomme de brebis</i>	26
<i>Salade de pomme de terre, gésiers de volaille & légumes acidulés</i>	23

DESSERT

<i>Assortiment de fromages de notre maître affineur</i>	14
<i>Salade de fruits de saison</i>	10
<i>Chou caramélisé, kalamansi & sésame noir</i>	14
<i>Tartelette aux figues</i>	16
<i>Poire infusée au miel toutes fleurs, graines de Sarazin torrifiées</i>	18
<i>Le café très très gourmand</i>	12

