

45€ / pers

MENU découverte

Risotto Carnaroli, poêlée de champignons des bois, émulsion de parmesan
Carnaroli Risotto, forest mushrooms and parmesan emulsion

ou / or

Soupe de potiron, potiron acidulé, crème de persil et popcorns
Pumpkin soup, cream of parsley, tangy pumpkin and popcorns

ou / or

Salade de carottes multicolores rôties, datte, gel de miel et yaourt épicé
Roasted multicolored carrot salad, dates, honey gel, spicy yogurt

Suprême de volaille cuit à basse température, sauce suprême, chips de patate douce, broccolini
Supreme of poultry cooked at low temperature, supreme sauce, sweet potato chips, broccolini

ou / or

Aile de raie, beurre nantais, potirons dans tous ses états
Skate wing with Nantes butter, variations of pumpkins

ou / or

Curry de légumes racines oubliées, semoule de chou-fleur coloré
Forgotten root vegetables curry, colored cauliflower semolina

Biscuit chocolat au cru Nyangbo, coulis cassis
Chocolate biscuit served blackcurrant coulis

ou / or

Brie au fruits secs, gel pomme, mostarda di Cremona
Brie with dried fruits, apple gel, mostarda di Cremona

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Carpaccio de bœuf, tartare de tomates séchées, pesto et parmesan
Beef Carpaccio, sun-dried tomatoes tartare, pesto and parmesan cheese

21 €

Risotto Carnaroli, poêlée de champignons des bois, émulsion de parmesan
Carnaroli Risotto, forest mushrooms and parmesan emulsion

19 €

Soupe de potiron, potiron acidulé, crème de persil et popcorns
Pumpkin soup, cream of parsley, tangy pumpkin and popcorns

13 €

Crab cake, mayonnaise au tabasco et pousses d'épinards
Crab cake, tabasco mayonnaise, baby spinach

14 €

Salade de carottes multicolores rôties, datte, gel de miel et yaourt épicé
Roasted multicolored carrot salad, date, honey gel, spicy yogurt

13 €

TERRE & MER / LAND & SEA

Aile de raie, beurre Nantais, potirons dans tous ses états
Skate wing with Nantes butter, variations of pumpkins

27 €

Homard au vin rouge agrémenté de petits légumes glacés
Lobster in red wine, garnished with vegetables

36 €

Civet de chevreuil, sauce grand veneur, légumes d'hiver et châtaignes
Venison stew, grand veneur sauce, winter vegetables and chestnuts

35 €

Suprême de volaille cuit à basse température, sauce suprême, chips de patate douce, broccolini
Supreme of poultry cooked at low temperature, supreme sauce, sweet potato chips, broccolini

29 €

Curry de légumes racines oubliées, semoule de chou-fleur de colorés

Forgotten root vegetables curry, colored cauliflower semolina

21 €

Brie au fruits secs, gel pomme, mostarda di Cremona
Brie with dried fruits, apple gel, mostarda di Cremona
11 €

Figues rôties au miel sarriette, sablé vanille de Tahiti,
mascarpone au sirop de vanille
Roasted figs with savory honey, Tahitian vanilla shortbread, mascarpone with vanilla syrup
12 €

Tartelette framboise, frangipane, poire pochée au vin chaud, crème anglaise, cannelle
Raspberry tartlet, frangipane, pears poached in mulled wine, custard
14 €

Biscuit chocolat au cru Nyangbo, coulis cassis
Chocolate biscuit served blackcurrant coulis
11 €

Jusqu'à 14 ans

MENU ENFANT / KID'S MENU

18 € / pers

Plats

Suprême de volaille rôti au beurre, frites
Chicken supreme roasted in butter, french fries

Ou / Or

Aile de Raie, légumes du jour
Skate Wing, vegetables of the day

Desserts

Panna cotta vanille, mangue et passion
Vanilla, mango and passion fruit panna cotta

Ou / Or

Biscuit chocolat noir Valhrona
Dark chocolate biscuit Valhrona

COCKTAILS • VINS • BOISSONS

	Verre		Verre Bout. (75cl)
Cocktails au Champagne	18	Champagnes	
Bellini		Duval Leroy Brut	16 75
Champagne Duval Leroy, jus de pêche		Duval Leroy Rosé	20 95
Rossini		Mumm Cordon Rouge Brut	95
Champagne Duval Leroy, jus de fraise		Veuve Clicquot Brut	125
Mimosa		Dom Pérignon Brut	320
Champagne Duval Leroy, jus d'orange			
Les Spritz	15	Blancs	
St Germain Fizz		Sec et Minéral - Dry and Mineral	
Liqueur de sureau, Russian Standard, citron vert, prosecco		IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc	38
Apérol Spritz		AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay	14 60
Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange		Sec et Fruité • Dry and Fruity	
		AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », Château du Rouët	11 42
Les Cocktails		Floral et Riche • Aromatic and Full body	
Gin Basil Smash	15	Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay	13 56
Gordon's Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais		Vins de Pays des Côtes de Gascogne, « Cuvée UBY n 4 » Gros et Petit Manseng , Doux	12 48
Summer in Provence	15	Notre Sélection	
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert		Domaine Vessigaud, Cuvée "Vieilles Vignes"	95
Jackberry	15	Domaine de l'aigle, Limoux AOP	69
Jack Daniel's , orgeat, cranberry, jus de fraise, cassis		Patrice Moreaux, Sancerre AOP	65
Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool)	11	Domaine Pradelle, Crozes-hermitage	54
Fever Tree ginger beer , menthe fraîche, citron vert		AOP Val de l'ouïe, IGP Alpiles	45
		Rosés	
Bières		Sec et Léger • Dry and Light	
Bouteille (33 cl)		AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello »	14 52
Socca Bière de	8	AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	12 48
Nice Corona	9	Notre Sélection	
Brooklyn IPA	9	Domaine des Mapliers, Cuvée "Abacus "	68
Pression (25 cl / 50 cl)		Bio Gerard Bertrand "Art de vivre"	48
1664	6/10	Château Sainte-Roseline "Lampe de méduse"	79
		Château Virant Côtes de Provence	32
Apéritifs		Gerard Bertrand "Gris Blanc" Pays d'Oc IGP	11 42
Martini blanc, Martini rouge, Campari (6 cl)	8	Rouges	
Porto Cruz (6 cl)	8	Léger et Floral • Light and Aromatic	
Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4 cl)	9	IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir, Domaine Malidain	11 44
Spiritueux		Semi Corsé et Fruité • Medium Body and Fruity	
Grey Goose	14	Chateau Haut Moulin Bordeaux Bio	35
Havana 3 ans	10	Puissant et Charpenté • Full body	
Havana 7 ans	13	AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St Christophe	14 58
Hendrick's Jack	13	Notre Sélection	
Daniel's	13	Yalumba Y "Shiraz" Viognier, Australie	53
Johnnie Walker Red Label	13	Luma Nero d'Avola Sicile, Italie	12 48
Armagnac	13	Chianti Val di Piata AOP, Italie	44
Hennessy X.O Cognac	28	Domaine Bernard Burgaud Côte-Rôtie Syrah	150
Calvados	13	Domaine du Grand Veneur, Vallée du Rhone	37
Eaux et softs		Domaine Fiumicicoli Sartène, Corse	65
Perrier (33 cl), Vittel / San Pellegrino (50 cl) Vittel / San Pellegrino (1 L)	5		
Sodas (33cl)	8		
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta, Sprite	6		
Sodas (20cl)			
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer	7		
Sodas (10cl)			
Bitter Venezzio	6		
Jus de Fruits (25 cl)			
Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise, Tomate, Pêche, Cranberry	7		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*