

Buffet Gourmand Dominical

79€ par personne

Incluant deux verres de vin, jus de fruit, café et eaux minérales

Les cochonnailles

Jambon blanc

Cochonnailles Basque de Pierre Oteiza

Rillettes d'oie & Terrine de campagne

Museau aux oignons, moutarde, herbes, vinaigre de vin

Les Hors d'œuvres

Côté Mer

Huitres spéciales N°3 de Joël Dupuch

Couteau de Bretagne à l'échalote et à la tomate

Harengs fumés de la Baltique, pommes Charlotte à la ciboulette

Bulots de l'Atlantique, mayonnaise épicée

Crevettes roses de l'Equateur cuites entières

Filets de sardines et d'anchois au thym et à l'ail

Les Légumes

Melon charentais et pastèque aux amandes

Œufs durs Mimosa, riquette à la ciboulette

Asperges à l'œuf dur, huile d'olive à la ciboulette

Soupe glacée de petits pois à la menthe et au piment d'Espelette

Cèleri, fenouil et pomme verte en rémoulade aux noisettes

Tomates multicolores au pistou, amandes dorées

Aubergines, courgettes et poivrons marinés à l'huile d'olive

Mesclun de salades à l'huile d'olive au citron et aux herbes

Carotte à l'orange et à la coriandre

Les Salades

Salade de pâte au pistou, pois gourmands et radis, crevettes roses aux olives noires

Salade d'endives à la betterave, moutarde, vinaigre de vin, ciboulette et noix

Salade de haricots verts aux champignons de Paris, fèves à l'huile de noisette

Sucrine au saumon fumé élevé en Mer du Nord, fromage blanc coriandre menthe

Salade de riz au thon de l'Atlantique, tomate et concombre au maïs,

fromage blanc à la moutarde à la ciboulette

Les Hors d'œuvres chauds

Flamiche d'épinards au saumon fumé élevé en Mer du Nord

Quiche lorraine au lard fumé

Les Plats Chauds (service à table)

Poulet fermière de l'Ardèche rôti au thym, pomme purée du Renard

Blanc de Cabillaud de la Mer du Nord à la plancha,

jus de bouillabaisse, légumes verts au pistou

Les Fromages frais et affinés

Sélection de fromages frais et affinés de Claude Anthès

Pains de campagne et aux fruits secs de Jean Luc Poujauran

Les Douceurs sucrées

Nage de fruits du moment à la verveine, pralines roses

Baba au rhum Havana Club, ananas, mangue, épines vinettes

Tarte aux pommes reinette caramélisées au miel d'acacia

Crumble d'amandes aux fruits de l'instant

Riz au lait aux raisins Smyrne, compote de rhubarbe

Pastéis de Nata, cannelé Bordelais, financier à la framboise

Crème caramel aux œufs

Mousse au chocolat Guanaja

Tarte sablée au citron de Nice

Œuf à la neige aux pralines roses

Fruits du marché à croquer

**Tous nos produits évoluent en fonction des saisons,
Cette liste est donc susceptible d'évoluer en fonction du marché**

Côté Cave !

Eaux

Eau minérale naturelle Saint Georges

Eau gazeuse Orreza

Eau de San Pellegrino, Eau de Perrier gazeuse

50cl 75cl 1 L
7€ 7€

Bière

La Goudale blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune (Bouteille 33 cl)

Cidre du Père Jules, Vallée d'Auge (33 cl) ou bouteille (75cl)

33cl 50cl 75cl
7€ 7€ 25€

Champagne

Champagne Taittinger Brut

Champagne Taittinger Rosé

2012 Comte de Champagne Taittinger

Verre Bouteille Magnum
15cl 75cl 1.5L
20€ 69€ 139€
75€
175€

Vin rosé

2022 Epure, IGP Méditerranée

2022 Le Pas du Moine Sainte Victoire, Château Gassier, AOP Côtes de Provence, **Bio**

9€ 36€
12€ 46€ 89€

Vin blanc

2022 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay

2021 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône

2021 Les Aumônes de Florian Capitaine, AOP Vouvray

2022 Rully, Domaine, Champy, AOP Rully

2022 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis / 2020 en Magnum

2010 Gewurztraminer de Léon Bayer, AOP Alsace

9€ 36€
10€ 39€
42€
42€
12€ 49€ 92€
52€

Vin rouge

2020 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône/ 2022 en Magnum

2022 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP Pays d'Oc Pinot Noir

2022 Première Vendange de Henri Marionnet, AOP Touraine, **sans sulfite / Bio**

2022 Pic Saint Loup, Domaine des Rocs, AOP Pic Saint Loup

2020 Pavillon des Courtisanes de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône Village

2016 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru bourgeois

2016 Château Couhins Lurton, AOP Pessac Léognan

2019 Château Dauzac, Grand cru classé, AOP Margaux/ 2019 en Magnum

2019 Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf du Pape / 2021 en Magnum

2022 Cuvée Juliette de Dominique Gruhier, AOP Bourgogne Epineuil **Bio**

2019 Les Fées Brunes de Jean Luc Colombo, AOP Crozes Hermitage

2017 Terres Brulées de Jean Luc Colombo, AOP Cornas

2020 Domaine Champy, AOP Savigny-Les-Beaune, **Bio**

2020 Domaine Champy, AOP Volnay, **Bio**

2020 Domaine Champy, AOP Aloxe Corton **Bio**

8€ 36€ 69€
37€
9€ 38€
38€
10€ 39€
39€
59€
75€ 150€
10€ 69€ 139€
45€
45€
75€
55€
69€
69€

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.
Prix nets service inclus – TVA 10% Service au restaurant. TVA 20% sur les boissons alcoolisées
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération