

La carte du déjeuner

Les Entrées

L'entrée du jour 12€

Tarte à la tomate, fondue d'oignon nouveau au thym, petites olives noires, pistou, pignons de pin. **17€**

6/9 Huîtres N°3 spéciales du bassin d'Arcachon de Joel Dupuch, les perles de citron et de vinaigre à l'échalotte. **19€/25€**

Artichaut entier farci de **petits légumes provençaux** confits au pistou, vinaigre de cidre, riquette, piment d'Espelette, pignons de pin. **19€**

Saumon fumé de la mer du Nord, crème épaisse d'Isigny, blinis au sarrasin, mêlée de concombre au fromage blanc moutardé à la menthe et à la coriandre. **24€**

Salade de chou-fleur et de brocolis, tomates cerise, **Rocamadour**, vinaigre de cidre, moutarde, herbes, piment, huile de noix, sucrose. **17€**

Les plats

Le plat du jour 23€

Tartare de bœuf Charolais à l'oignon nouveau et ciboulette, moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, mesclun de salades aux herbes, frites. **27€**

Lamelles de thon rouge de l'Atlantique aux fruits de la passion, pistou, piment, algues, avocat et pois gourmand, champignons, amandes, salades aux herbes, frites. **29€**

Filet de turbot de l'Atlantique au bouillon aux algues de Rollinger épicié, riquette aux noisettes, tian de légumes provençaux au pistou. **30€**

Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires, purée de pomme Charlotte, mêlée de légumes verts aux noisettes. **20€**

Andouillette de Troyes AAAAA, compotée d'oignons et de champignons de Paris vinaigrée, purée de pomme charlotte. **25€.**

Rognon de veau à la moutarde au piment d'Espelette, mêlée de légumes verts aux noisettes. **25€**

Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym, ail rose en chemise, pomme purée du Renard. **27€**

Belle entrecôte de bœuf à la plancha, pommes frites, sauce au vin rouge et au porto à l'échalote au poivre noir. **29€**

Les fromages frais et affinés 10€

Rocamadour, fromage au lait cru de chèvre,

Saint-Marcelin, fromage au lait cru de vache.

Brebis Basque Ferno, fromage fermier au lait cru de brebis. Servis avec un mélange de salades aux noisettes.

Les plaisirs sucrés à partager

(Pour 2 à 3 personnes)

Le **magnifique Mille-feuille**

à la vanille de Madagascar aux fruits de l'instant. **19€**

La **grande crème** aux œufs tremblotante au caramel. **19€**

Les gourmandises

La **gourmandise d'aujourd'hui** 10€

Fine tarte **aux figues violettes**, crème au citron, pistaches candies. **14€**

Noix de pécan caramélisée, mousse de **chocolat Guanaja Valrhona**, pistache. **12€**

Nage au thé du Luxembourg **aux fruits rouges et noirs**, sorbet du fruit. **14€**

Clafoutis **aux myrtilles** à la crème d'amande. **12€**

Les cafés et infusions

Café expresso, long ou café décaféiné Malongo 5€

Café double, au lait ou Cappuccino 7€

Thés du monde ou déthéiné d e « Christine Dattner » 5€

Infusions « Les deux marmottes » 7€

Irish coffee, Chocolat Rhum, Grog au Rhum (25 cl) 15€

Côté Cave !

Eau

Eau minérale d'Orezza **gazeuse**.

Eau **minérale** naturelle Thonon.

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€

9€

25€

Champagne

Champagne Taittinger Brut, AOP Champagne.

Champagne Taittinger Rosé, AOP Champagne.

Comtes de Champagne Taittinger, Blanc de Blancs. AOP Champagne.

Verre

Bouteille

Magnum

15cl

75cl

1.5L

20 €

69 €

139 €

75 €

190 €

Vin rosé

2024 Domaine le Pive, AOP Sable de Camargue. **Bio** *

2024 Le Pas du Moine Sainte Victoire, Château Gassier, AOP Côtes de Provence, **Bio**

2024 Domaine le Pive, Ma Bohème **Bio**

9€

32 €

62 €

12€

46 €

89 €

10€

44 €

Vin blanc

2023 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay. *

2023 Domaine de Fenouillet. « Hautes Combes » AOP Fougères. **Bio**

2023 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côte du Rhône

2024 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis / **2023 en Magnum** .

2022 Sous La Roche, Véronique Desfontaines, AOP Santenay

9€

32 €

39 €

10€

39 €

12€

47 €

92 €

49 €

Vin rouge

2023 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône * / **2020 en Magnum**.

2023 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP Pays d'Oc Pinot Noir. *

2023 Première Vendange de Henri Marionnet, AOP Touraine, **sans sulfite/ Bio** *

2021 Château Coucheroy, AOP Pessac Léognan.

2022 Château de Merlin, AOP Saint Romain, Grands vins de Bourgogne. **Bio**

2016 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru bourgeois.

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

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

2019 Château La Réserve de Léoville Barton, AOP Saint Julien.

2021 Château Valoussière, Domaine Jeanjean, AOP Languedoc. **Bio**

2016 Château Couhins-Lurton, AOP Pessac Léognan.

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

2022 L'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf du Pape / **2021 en Magnum**.

2017 Terres Brulées de Jean Luc Colombo, AOP Cornas, **Bio**

2021 Domaine Champy, AOP Savigny-Les-Beaune, **Bio**

2022 Domaine Champy, AOP Volnay, **Bio**

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

9€

36 €

69 €

37 €

9€

38 €

10€

39 €

49€

42 €

45 €

45 €

55 €

55 €

59 €

79 €

159 €

69 €

139 €

75 €

55 €

69 €

69 €

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.

Prix nets service inclus – T

L'abus d'alcool es

1% sur les boissons alcoolisées

mer avec modération