

Les Suggestions de notre Sommelier

Quelques vins sélectionnés pour vous,  
dans le meilleur millésime gustatif,  
pour agréments les Mets  
et approfondir la découverte de la France viticole.

	1/2 Bille	Bille
<u>Champagne :</u>		
Billecart-Salmon	Billecart-Salmon Blanc de Blancs	90 €
Jacquesson	Jacquesson Grand Cru Auzé 97	125 €
<u>Vins Blancs :</u>		
Chidaine	Montlouis	35 €
Ott	Côtes de Provence Clos Mireille	45 €
Sieur d'Arques	Limoux Clocher de Luc 100% Chardonnay	50 €
Domaines Leflaive	Puligny-Montrachet	55 € ..... 110 €
<u>Vins Rosés :</u>		
Couly P et B	Chinon	13 € ..... 25 €
<u>Vins Rouges :</u>		
Amirault Y.	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	18 € ..... 33 €
Vordy Didier	MinerVOIS Cuvée Alice	39 €
Clair Bruno	Gevrey-Chambertin	100 €
Charmolüe	Saint-Estèphe 2ème grand cru classé Château Montrose	100 €

Le plaisir du vin existe aussi au verre,  
n'hésitez pas à nous demander conseil  
tout au long de votre repas

Les Entrées

Oeuf Cuit à Basse Température, Homard Chorizo, Jus Mousseux Curcuma	30 €
Foie de Canard épais Rôti, Caramel Passion et Champignons de Paris	32 €
Soupe de Petits Pois Ricotta de Brebis et Copeaux de Foie Gras	25 €
Langoustines, Avocat, Fines Tranches de Pain Emulsion d'un Poivron Grillé	35 €
Foie Gras de Canard, Kumquat Pistache	30 €

Les Plats Végétariens

Légumes de Saison Cuisinés comme un Risotto Emulsion d'un Jus de Roquette	30 €
Asperges, Glace Morilles	28 €

Les Poissons

Rouget, Brocolis comme une semoule, Curry, Dattes Amandes et Raisins secs, Huile D'Argan	35 €
Homard Bleu, Ratte du Touquet en Emulsion d'Huile d'olive, Caviar d'Aquitaine, Combava	70 €
Saint Pierre, Tempura de Sardines, Oignons Basilic Huile d'Olive Soja, Raviole Tomate	38 €

Les Viandes

Ris de Veau Caramélisé, Morilles Mimolette, Emulsion d'un jus de Navet	38 €
Pigeon simplement Rôti, Epices, Condiment Mangue Citron Quelques Graines de Coriandre	36 €
Bœuf de Race Salers, Raviole de Foie Gras, Romaine, Acidité de la Rhubarbe	38 €

### Menu Saisonnier 55 €

#### Amuse Bouche du Jour

Amuse Bouche du Jour

Mûtres, Bulots, Foie de Canard cru en Raviole d'Eau de Persil  
Mousse de Jus de Pomme

Amuse Bouche du Jour

#### Le Poisson selon la Criée

Le Poisson selon la Criée

Le Dessert de ce Soir vous sera proposé  
par le Chef Pâtissier

### Menu Plaisir 85 €

#### Amuse Bouche du Jour

Amuse Bouche du Jour

Foie Gras de Canard, Kumquat Pistache

Amuse Bouche du Jour

Langoustine, Avocat, Fines tranches de pain  
Emulsion D'un poivron Grillé

Amuse Bouche du Jour

Découverte glacée d'un Produit du Marché

Découverte glacée d'un Produit du Marché

Rouget, Brocolis comme une semoule,  
Curry, Dattes Amandes et Raisins secs, Huile D'Argan

Ou

Ris de Veau Caramélisé, Morille Mimolette,  
Jus Emulsionné d'un Navet

Amuse Bouche du Jour

Plateau de Fromages Affinés

Plateau de Fromages Affinés

Dessert au choix dans la Carte

### Menu Découverte 130 €

#### Vins Compris

Le Menu Découverte est composé selon l'inspiration du Jour  
de William Elliott et Fabrice Chérault.

Les Vins sélectionnés sont en Harmonie avec les Mets.

Bonne Dégustation

### Les Fromages

Le Plateau de Fromages Affinés ..... 13 €

### Les Desserts

Fraises de Saison, Consommé Froid aux Epices

Glace au Thé Blanc, Spa Framboise ..... 15 €

Différentes Textures de la Pistache ..... 14 €

Le Chocolat en Dégustation ..... 16 €

Le Pinacolada ..... 14 €

La Griotte et Chocolat Blanc Wasabi ..... 15 €

Pour agrémenter votre dessert, notre Sommelier vous Propose  
le Vin à déguster au verre pour une Parfaite Harmonie.

Verre de dégustation 4 cl ..... 5 €

Chef Pâtissier : David Lherbier  
Second de Pâtisserie : Stéphane Danne