

Les vins au verre 14cl

BLANC

2017 Château des Tourtes, Cuvée Classique	6.5€
2017 Quincy, Domaine des Croix, Sauvignon Blanc	8.5€
2017 Chablis, Domaine William Fèvre	9.5€

ROSE

2017 IGP Méditerranée "Cuvée des Princes", Sainte Béatrice	6.5€
2017 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	8.5€

ROUGE

VALLEE DE LA LOIRE

2017 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves	8.5€
--	------

GRAND SUD

2016 Côteaux-du-Languedoc, Pic Saint-Loup, Bergerie de l'Hortus	9.5€
---	------

BORDEAUX

2014 Château Mercier Cuvée Tradition	6€
--------------------------------------	----

LIQUOREUX (10 cl)

2014 Sauternes, Château de Myrat, Grand Cru	14.5€
---	-------

Les bouteilles

VINS BLANCS

VALLEE DE LA LOIRE 75cl

2016 Pouilly-Fumé "La Moynerie", Michel Redde & Fils	71€
--	-----

VALLEE DU RHONE

2015 Condrieu, Château Mas-Neuf, Luc Baudet	92€
---	-----

BOURGOGNE

2016 Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre", Domaine du Chardonnay	72€
--	-----

2013 Meursault "La Barre Dessus", Domaine Pignet-Chouet	92€
---	-----

LIQUOREUX 50cl

2014 Sauternes, Château de Myrat, Grand Cru	67€
---	-----

VINS ROSE

2017 Les Baux-de-Provence, "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	41€
--	-----

VINS ROUGES

VALLEE DE LA LOIRE

2017 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves	41€
--	-----

BORDEAUX

2012 Haut-Médoc, Château Lieujean, Cru Bourgeois	50€
--	-----

2015 Pessac-Léognan, Château d'Alix	55€
-------------------------------------	-----

2011 Margaux, Château Mongravey, Cru Bourgeois	87€
--	-----

2014 Saint-Emilion Grand Cru, Château Pavillon Figeac	95€
---	-----

GRAND SUD

2016 Côteaux-du-Languedoc, Pic Saint-Loup, Bergerie de l'Hortus	43€
---	-----

BOURGOGNE

2015 Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Parigot	60€
--	-----



Dîner



La carte

entrées

burrata , betterave à l'ancienne	16€
ceviche de bar épicé , guacamole, croutons au sésame	16€
saumon d'écosse label rouge maison , émincé de chou-fleur et citron	14€
salade de tourteau , sucrine et vinaigrette épicée	23€
foie gras maison , chutney de betterave	20€
poireaux rôtis vinaigrette aux piquillos, œuf mimosa, pousse de radis	12€
tartare de veau au caviar osciètre 20gr	50€
caviar osciètre 20gr	40€

plats

poissons

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre	26€
cabillaud sauvage rôti , curry, chou kale, quinoa et abricots confits	29€
saint-Jacques poêlée , beurre citronné pois gourmands et butternut	34€

viandes

foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette	29€
filet de canette de challans au miel et gingembre, petits légumes nouveaux	27€
onglet de bœuf sauce béarnaise ou poivre, frites maison <i>cuisson « bien cuit » déconseillée</i>	24€
entrecôte poêlée (400gr) , sauce béarnaise ou poivre, frites maison	42€
côte de veau à la milanaise, laitue servie entière, vinaigre de kalamansi	29€€
suprême de volaille fermière des landes rôti , purée de pomme de terre au basilic	27€

veggie

ravioles aux champignons, butternut et roquette	29€
--	-----

bowls

gambas bowl , quinoa avocat, mangue, graines de courge et noix de cajou	28€
alcazar bowl , riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, potimarron, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€

à partager pour 2 ou plus

beau poulet rôti fermier d'Orléans de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade	66€
beau poulet fermier au foie gras poêlé d'Orléans de 100 jours, frites maison, salade	79€
épaule d'agneau confite , boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert	78€

garnitures

frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes	6.5€
--	------

desserts

pavlova , fruits de la passion	14€
carpaccio d'ananas rôti aux épices , sorbet mangue	13€
tarte fine aux pommes	13€
millefeuille , crème vanillée et framboises	13€
mousse au chocolat	11€

fromages

saint marcellin , mesclun	11€
ossau-iraty , confiture de cerises noires	