


Les vins au verre 14cl

BLANC

2017 Pays D'Oc, Chardonnay, Domaine Gayda	8€
2017 Chablis, Domaine William Fèvre	9.5€
2016 Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fouassier 	11€

ROSE

2018 IGP Méditerranée "Cuvée des Princes", Sainte Béatrice	8.5€
--	------

ROUGE

VALLEE DE LA LOIRE

2017 Chinon, Les graves, Domaine Fabrice Gasnier 	8.5€
--	------

GRAND SUD

2017 Pays D'Oc, Syrah, Domaine Gayda	8€
--------------------------------------	----

BORDEAUX

2015 Médoc, Pépin d'Escurac	9.5€
-----------------------------	------

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 Piguët-Chouët	92€
---	-----

LIQUOREUX 50cl

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

VINS ROSE

2017 Côtes de l'Ardèche « Audacieuse » Château de la Selve 	49€
--	-----

VINS ROUGES

VALLEE DE LA LOIRE

2017 Chinon, Les graves, Domaine Fabrice Gasnier 	41€
--	-----

BORDEAUX

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

2016 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 Côtes-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€
tataki de veau au yuzu	14€
6 gros escargots de bourgogne au beurre d'ail	15€
salade de tourteau, sucrine et vinaigrette épicée	23€
la « bonne foie » 100% végétale « ceci n'est pas un foie gras » <i>l'Instant Cru par Marie-Sophie L, sans gluten et sans cuisson</i>	23€
foie gras maison, chutney de betterave	20€
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, bouillon à la citronnelle, purée de panais	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, purée de patate douce	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

alcazar bowl, riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, potimarron, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€
bowl de bœuf thaï, fenouil, chou kale et riz semi complet	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€
onglet de bœuf poêlé (700gr), sauce béarnaise ou poivre, frites maison	65€

garnitures

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

desserts

pavlova, fruits de la passion	14€
moelleux au chocolat, glace vanille	13€
carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue	13€
tarte fine aux pommes	13€
millefeuille, crème vanillée et framboises	13€
opéraw, <i>l'Instant Cru par Marie-Sophie L 100% végétal, sans gluten et sans cuisson</i>	13€
mousse au chocolat	11€

fromages

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