


Les vins au verre 14cl

BLANC

2018 Pays d'Oc, Chardonnay de la Chevalière 	8.5€
2017 Chablis, Domaine William Fèvre	9.5€
2017 Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fouassier 	11€

ROSE

2018 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	10€
---	-----

ROUGE

VALLEE DE LA LOIRE

2018 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 	8.5€
---	------

GRAND SUD

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

BORDEAUX

2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	9.5€
--	------


LIQUOREUX (10 cl)

2011 Sauternes, Château de Myrat, Grand Cru	14.5€
---	-------

Les bouteilles

VINS BLANCS

VALLEE DE LA LOIRE 75cl

2017 Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fouassier 	59€
2017 Pouilly-Fumé "La Moynerie", Michel Redde & Fils	71€

VALLEE DU RHONE

2016 Condrieu, Château Mas-Neuf, Luc Baudet	92€
---	-----

BOURGOGNE

2017 Chablis, Domaine William Fèvre	45€
2016 Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre", Domaine du Chardonnay	72€
2013 Meursault "La Barre Dessus", Domaine Piguet-Chouet	92€

LIQUOREUX 50cl

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

VINS ROSE


2018 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	55€
---	-----

VINS ROUGES

VALLEE DE LA LOIRE

2018 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 	41€
---	-----

BORDEAUX

2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	41€
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

2017 Côteaux-du-Languedoc, Pic Saint-Loup, Mas de Jon, Cuvée Aparté	43€
---	-----

BOURGOGNE

2017 Mercurey, Domaine Meix d'Arconcey	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, pousse de tagète	14€
6 gros escargots de bourgogne au beurre d'ail	15€
foie gras maison , chutney de betterave	20€
½ homard à la parisienne	32€
caviar osciètre 20gr	40€

plats

poissons

tataki de saumon d'écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre	26€
aile de raie , beurre citronné, purée de pomme de terre	26€
cabillaud sauvage rôti , bouillon à la citronnelle, gingembre et pois gourmand	29€

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 , asperges et petits pois	27€

veggie

ravioles aux champignons, asperges, roquette et petits pois	29€
--	-----

bowls

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

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€
assiette de fraises et framboises	14€
riz au lait , caramel au beurre salé	11€
carpaccio d'ananas rôti aux épices , sorbet mangue	13€
fraises melba	14€
millefeuille , crème vanillée et framboises	13€
baba au rhum , crème chantilly	13€
mousse au chocolat caraïbe	11€

fromages

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