



Menu régional Grand-Ouest

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59
Entrées	24
Maquereaux petit bateau cuisinés en escabèche, mouillette au beurre moutardé <i>ou</i> Œuf parfait, douceur de céleri-rave, et graine de kasha	
Plats	36
Filet de merlan de ligne rôti, marinère crémée, embeurrée de choux de Bruxelles et poitrine fumée <i>ou</i> Cocotte de veau à la normande, riz sauvage aux herbes	
Desserts	14
Tatin de poire Conférence et glace au sarrasin <i>ou</i> Gâteau nantais aux notes d'agrumes, sorbet mandarine	
<i>Eau et café compris</i>	

Les jus de fruits Joyce 7

20cL

Abricot, framboise, pomme, tomate

CHAMPAGNES

Deutz brut

La coupe 12cl 18

La bouteille 75cl 79

Deutz brut rosé

La coupe 12cl 22

La bouteille 75cl 109

Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Oscietra 65

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige 75

LES SIGNATURES

Menu 75

Cœur de saumon mariné aux fruits de la passion, topinambour vanillé et graines de caviar français 40

Ris de veau doré, dans l'esprit d'un vol au vent, poireaux crayons 48

Blanc en neige, pommes et kiwi texturés 16

RETOUR DU MARCHÉ

Pêche du jour, céleri maraîcher confit et condiments d'oignons *au cours du marché*

Filet de bœuf Simmental, dauphinois truffée, queue de bœuf confite 48

LES CLASSIQUES

Le croque-monsieur, frites et salade 22

Le croque-madame, frites et salade 24

Velouté de châtaigne et poitrine fumée 24

Salade croquante et chèvre rôti au miel de romarin 24

Le club sandwich de Monsieur, frites et salade 26

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade 28

Salade César de volaille ou gambas au vieux parmesan 28

POUR TERMINER

Tarte chocolat et caramel 14

Baba au Rhum, ananas décliné 14

Moelleux citron de Menton, crème diplomate au thé matcha 14

Assiette de fruits frais 14

L'assiette de fromage affiné 16

VINS

12cL 75cL

Blancs

2019 AOC Chablis "Signature" Alain Geoffroy 14 79

2021 AOC Pouilly Fumé "Blanc Fumé" Pascal Jolivet 14 79

2021 AOC Côtes Catalanes "Calcinaires" Domaine Gauby 14 79

2021 AOC Condrieu "Combe de Mallevat" Stéphane Ogier 20 108

Rouges

2021 AOC Côtes Catalanes "Calcinaires" Domaine Gauby 14 79

2020 AOC Mercurey 1^{er} Cru "Saumonts" Génot-Boulangier 18 95

2015 AOC Pomerol Château Mazeyres 22 109

Rosés

2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette 12

