

Les Apéritifs

LES COUPES

COUPE DE CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE BRUT	14.00€
COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER	16.00€
KIR VIN BLANC BOURGOGNE Cassis, mûre, framboise, pêche	12.00€
KIR ROYAL CHAMPAGNE Cassis, mûre, framboise, pêche	15.00€

LES INCONTOURNABLES

GIN (5 cl)	10.00€
MARTINI ROUGE OU BLANC (7 cl)	7.50€
PORTO ROUGE OU BLANC (6 cl)	8.50€
RICARD (4 cl)	7.50€

LES WHISKIES (6 cl)

SINGLE MALT

GIFTED STILLS	15.00€
CONNEMARA	13.00€
HAIG CLUB	13.00€

TENNESSE

JACK DANIEL'S	13.00€
----------------------	---------------

JAPONAIS

AKASHI	15.00€
---------------	---------------

BLENDED

CHIVAS 12	9.00€
------------------	--------------

LES SOFTS

COCA-COLA (33 cl)	6.00€
COCA-COLA ZERO (33 cl)	6.00€
TONIC (25 cl)	6.00€
JUS DE FRUITS GRANINI (25 cl) Ananas, orange, abricot, pomme	6.00€

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT, EVIAN (1L)	6.50€
BADOIT, EVIAN (50 cl)	4.00€
CHATELDON (75 cl)	7.00€
PERRIER (33 cl)	4.00€

Les Cocktails

AVEC ALCOOL

FRENCH MARTINI Vodka, Chambord, jus d'ananas	15.00€	CAIPIRINHA Cachaça, dés de citron vert, sucre roux	15.00€
SPRITZ Aperol, Prosecco, eau pétillante	15.00€	MIMOSA Champagne, jus d'orange fait maison	15.00€
AMERICANO « MAISON »	14.00€	MAÏ-TAÏ Rhum brun, cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat, rhum à 50°C	15.00€
FRENCH 75 Gin, champagne, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne	15.00€	MOJITO Rhum, dés de citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne	15.00€

SANS ALCOOL

L'ENSOLEILLÉ Sirop de grenadine, jus d'orange, limonade, rondelles de citron vert	10.00€
VIRGIN SPRITZ Crodino, eau gazeuse	12.00€
VIRGIN MOJITO Dés de citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	12.00€
CRODINO-TONIC Crodino, jus de citron jaune, tonic	12.00€

Les Entrées

LE FOIE GRAS 29.00€

Cuit dans un bouillon, raisin chasselas et agrumes

LES CREVETTES 24.00€

Impériales des Marais salants, fenouil au verjus, jus des têtes

LES CHAMPIGNONS 22.00€

Cueilletes du moment, noisette au Sumac et Xères

Les Plats

LE CABILLAUD 36.00€

De Lorient, jeunes Daïkon, Marinière de Moules de corde

LE VEAU DE LAIT 44.00€

La longe rôtie, jeunes carottes à l'orange et capucine

LE BŒUF 45.00€

Filet façon Rossini, Betterave et jus vinaigré

LA CANETTE 39.00€

Coco de Paimpol et poire d'Ile de France acidulée

Les Desserts

LE CHOCOLAT 65%	14.00€
Ganache tiède, crumble cacao, caramel au vinaigre de Xérès, et café	
LES AGRUMES	12.00€
La Bergamotte, sablé breton pur beurre, courge etsorbet pamplemousse	
LES POMMES	12.00€
Des vergers d'à côté, légèrement pressées, cidre	
GLACE OU SORBET	9.00€

Assiette de fromages **14,00€**
Sélection du moment

Les Menus

Menu « Sainte Catherine » 63€

Dégustation en 4 étapes

Menu « La Marne »

Déjeuner Uniquement

Suggestion du chef

Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert 30€

Entrée - plat - Dessert 36€

Les Enfants 19€

**Boisson
Volaille, Purée
Glace**

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLERANCE OU ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS
NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.