

Les Apéritifs

LES COUPES

COUPE DE CHAMPAGNE	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 (6cl)

SINGLE MALT	
TOURBÉ	15.00€
CONNEMARA	13.00€
HAIG CLUB	13.00€
TENNESSE	
JACK DANIEL'S	13.00€
JAPONAIS	
AKASHI	15.00€
BLENDED	
CHIVAS 12	9.00€

RHUM

BUMBU	13.00€
DIPLOMATICO	13.00€
BULLION	13.00€
HAVANA CLUB 7 ANS	10.00€

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

SANS ALCOOL

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

Les Entrées

LE FOIE GRAS	29.00€
Cuit et refroidit dans un bouillon de betterave, crème de raifort	
LES SAINT JACQUES	24.00€
Citron Meyer et estragon	
LE SALSIFIS	22.00€
Châtaigne et bouillon de poule	

Les Plats

LA SERIOLE	44.00€
Légèrement grillée, condiment de cresson et coques	
LE CHEVREUIL	47.00€
Dos au sautoir, coing, butternut, sauce grand Veneur	
LE BŒUF	45.00€
Contre-filet, topinambour et condiment de cassis	
LA VOLAILLE	39.00€
Suprême poché, patate douce blanche et tagette	

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 et sorbet 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.