

## Les Apéritifs

### LES COUPES

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	<b>14.00€</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER</b>	<b>16.00€</b>
<b>KIR VIN BLANC BOURGOGNE</b> Cassis, mûre, framboise, pêche	<b>12.00€</b>
<b>KIR ROYAL CHAMPAGNE</b> Cassis, mûre, framboise, pêche	<b>15.00€</b>

### LES INCONTOURNABLES

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

### LES WHISKIES (6cl)

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

### RHUM

<b>BUMBU</b>	<b>13.00€</b>
<b>DIPLOMATICO</b>	<b>13.00€</b>
<b>BULLION</b>	<b>13.00€</b>
<b>HAVANA CLUB 7 ANS</b>	<b>10.00€</b>

### LES SOFTS

<b>COCA-COLA (33 cl)</b>	<b>6.00€</b>
<b>COCA-COLA ZERO (33 cl)</b>	<b>6.00€</b>
<b>TONIC (25 cl)</b>	<b>6.00€</b>
<b>JUS DE FRUITS GRANINI (25 cl)</b> Ananas, orange, tomate, pomme	<b>6.00€</b>

### LES EAUX MINÉRALES

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

## Les Cocktails

### AVEC ALCOOL

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

### SANS ALCOOL

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

## Les Entrées

<b>L'ASPERGE VERTE</b>	<b>22.00€</b>
De la ferme Langevine, Coulis de courgettes grillées, crème d'anchois, mourrons des oiseaux	
<b>TOURTEAU DE NOS CÔTES</b>	<b>28.00€</b>
En fine rémoulade, pétales de maquereaux marinés, extraction de pomme verte et céleri, condiment wasabi	
<b>L'ŒUF DE POULE BIO</b>	<b>18.00€</b>
Châtaigne et bouillon de poule Cuit à juste température, fricassée de pleurotes et shitaké, pancetta grillée émulsion d'oignons doux	

## Les Plats

<b>LIEU JAUNE DE LIGNE</b>	<b>28.00€</b>
Rôti au beurre mousseaux, poireaux crayons à l'étuvés puis grillés à la flamme, crème de coquillages	
<b>SAINT-JACQUES DE NORMANDIE</b>	<b>36.00€</b>
En deux services, les noix poêlées, jeunes carottes, fenouil, chou pak choi, bouillon Tom Kha kai, pâte de citron confit.	
<b>FILET DE PINTADE FERMIÈRE BIO</b>	<b>34.00€</b>
Lentement cuit dans un consommé de volaille, petit pois du Gard, oignons nouveaux, sauce Albufera	
<b>CRÉATION VÉGÉTARIENNE</b>	<b>28.00€</b>
Mousseline de petit pois, fracassée de légumes de printemps, crème d'estragon, jeunes pousses	

## Les Desserts

<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS</b>	<b>10.00€</b>
Confit d'olives noires	
<b>LE CHOCOLAT</b>	<b>14.00€</b>
Crémeux chocolat noir 70 %, écorces croustillantes, orange confite, praliné pur amandes, écume de lait au poivre voatsiperifery	
<b>LA FRAISE GARIGUETTE</b>	<b>12.00€</b>
Dans l'esprit d'une fraise chantilly, fraises compotées « minute » dans leur jus tiède, confit de rhubarbe, tartare de fraises, crème chantilly moelleuse	
<b>LE LAIT</b>	<b>13.00€</b>
Espuma de lait citronné, citron de Menton mariné à l'huile d'olive, crémeux intense vanille, biscuit citron	

## Les Menus

### **Menu « Sainte Catherine » 72€**

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.