

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)	5.50€
COCA-COLA ZERO (33 cl)	5.50€
TONIC (25 cl)	5.50€
JUS DE FRUITS GRANINI (25 cl) Ananas, orange, tomate, pomme	5.50€

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

L'ASPERGE BLANCHE 25.00€

Truite de l'Essone marinée comme un gravlax, poutargue, sauce mousseline au citron vert

LA TOMATE 20.00€

L'esprit d'une tomate mozzarella moderne, crémeux de mozzarella Di Buffala infusé au basilic, tomate cœur de bœuf à la flamme, espuma d'eau de tomate

L'ŒUF DE POULE BIO 18.00€

Cuit à juste température, fricassée de pleurotes et shitaké, pancetta grillée émulsion d'oignons doux

Les Plats

LE BAR DE LIGNE DE BRETAGNE 32.00€

Blanc de bar à l'unilatérale, mousseline de petit pois du Gard au Wasabi, tombée de girolles et shimeji, crème d'échalotes au vin blanc

LA DORADE DE BRETAGNE 28.00€

Dans l'esprit d'une bouillabaisse, sauce rouille en espuma

MAGRET DE CANARD 35.00€

Carotte confite au jasmin

RIS DE VEAU 38.00€

Cœur de ris de veau rôti, fricassée d'asperges vertes et fèves, morilles à la crème, jus corsé à l'ail des ours

Les Desserts

LE FROMAGE CUISINÉ 10.00€

Shropshire en espuma, fine gelée de vin jaune d'Arbois, Brioche « perdue » tiède

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10.00€

Confit d'olives noires

LE CHOCOLAT VALRHONA ET LE CAFÉ 14.00€

Mousse au café en espuma, praliné pur noisette, sorbet chocolat noir, streusel cacao et écume de grains de café

LA FRAISE GARIGUETTE 12.00€

Dans l'esprit d'une fraise chantilly, fraises compotées « minute » dans leur jus tiède, confit de rhubarbe, tartare de fraises, crème chantilly moelleuse

LE LAIT 13.00€

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.