

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 | 5.20€ |

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 |
| 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 |
| CRODINO-TONIC 12.00€ Crodino, jus de citron jaune, tonic |
| DYESS 14.00€ Cachaça, liqueur de coco, jus d'ananas, jus de citron, grenadine |

Les Entrées

| | |
|---|---------------|
| L'ŒUF DE POULE BIO | 18.00€ |
| Cuit à 63°C, étuvée de petits pois, fin voile de bouillon de petits pois, piperade aux olives de Kalamata | |
| LE SAUMON | 23.00€ |
| Mariné à l'algue nori, condiment wasabi, mousseline de chou-fleur, citron caviar et perles iodées | |
| LA LANGOUSTINE | 26.00€ |
| En fin ravioli, jus corsé des sucs, fenouil confit, citronnelle, coriandre, gingembre | |

Les Plats

| | |
|---|---------------|
| LE CABILLAUD | 28.00€ |
| Lentement cuit au naturel, fleur de courgette farcie, crème de Bresse et iodées | |
| LE HOMARD DE NOS CÔTES | 46.00€ |
| En deux services. La queue rôtie au beurre de Bresse, jus corsé des sucs et mousseline d'oignons doux au citron confit. Les pinces en fricassées, chou pak choi et fenouil | |
| LE COEUR DE FILET DE BOEUF LIMOUSINE | 39.00€ |
| Autour de la carotte violette, échalotes rôties puis confites, jus de bœuf infusé au foin | |
| LE PIGEON DE MESQUER | 35.00€ |
| Rôti au beurre de Bresse, pulpe de petits pois, oignons nouveaux, fricassée « minute » de gnocchis et tomates confites, jus de pigeon au Porto | |

Les Desserts

| | |
|--|---------------|
| L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS | 10.00€ |
| Confit d'olives noires | |
| LE CHOCOLAT VALRHONA | 12.00€ |
| Moelleux chocolat 70%, sorbet au yaourt (temps de cuisson 10 mn) | |
| LA NECTARINE DE CORSE | 14.00€ |
| Au naturel, rôtie et en marmelade, pistou de roquette, mousse de lait Ribot, sorbet pêche de vigne | |
| LA FRAISE ANAÏS | 15.00€ |
| Dans l'esprit d'une pavlova, composée de fraises Anaïs parfumée de rose, mousse cream-cheese et vanille de Tahiti, Sorbet fraise et meringue croustillante | |

Les Menus

Menu « Sainte Catherine » 75€

Dégustation en 6 étapes
Pour l'ensemble de la table

Le menu Sainte-Catherine est disponible sur commande, au plus tard à 21h.

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.