

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

LE FOIE GRAS DE CANARD	28.00€
Lentement poché dans un Côte du Rhône, chutney de myrtilles et pickles	
LA TOMATE	19.00€
L'esprit d'une tomate mozzarella moderne, crémeux de mozzarella Di Buffala infusé au basilic, tomate cœur de bœuf à la flamme, extraction d'eau de tomate en espuma	
LA LANGOUSTINE	26.00€
En fin ravioli, jus corsé des sucs, fenouil confit, citronnelle, coriandre, gingembre	

Les Plats

LE MAIGRE DE LIGNE DE VENDÉE	26.00€
Légumes d'une ratatouille liées au caviar d'aubergine, crème de perles de harengs fumés, salade de pourpier d'été	
LA DORADE DE BRETAGNE	28.00€
Dans l'esprit d'une bouillabaisse, sauce rouille en espuma	
LE COEUR DE FILET DE BOEUF LIMOUSINE	39.00€
Autour de la carotte violette, échalotes rôties puis confites, jus de bœuf infusé au foin	
RIS DE VEAU	40.00€
Rôti au beurre de Bresse, petits pois à la française, morilles à la crème, jus corsé au Porto	

Les Desserts

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	10.00€
Confit d'olives noires	
LE CHOCOLAT ET LE CAFÉ	14.00€
Mousse au café en espuma, praliné pur noisette, sorbet chocolat noir, streusel cacao et écume de grains de café	
L'ABRICOT ET L'AMANDE	14.00€
Parfait glacé à l'amande, composée d'abricots et piment, biscuit moelleux aux amandes	
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.