

La carte du déjeuner

Les Entrées

L'entrée du jour 19€

6 Huitres spéciales « Perles de l'impératrice »
du bassin d'Arcachon de Joel Dupuch. **18€**

Melon charentais au jambon basque des Aldudes, guindillas. **23€**

Gravlax de saumon de la mer du Nord, sucrine au fromage blanc moutardé à la menthe
et à la coriandre, huile d'olive au citron, radis et noisettes. **21€**

Asperges blanches, tomate cerise, pistou, vinaigre de cidre, riquette aux amandes. **23€**

Salade Niçoise, anchois, ventre de thon, œuf, tomate, courgette,
petites olives noires, riquette, vinaigre balsamique, pistou, pignons de pin. **23€**

Artichaut et haricots verts au chèvre frais à l'huile de noix au vinaigre de cidre,
chapelure de pain aux olives noires, radis rose et herbes à l'échalote. **21€**

Les plats

Le plat du jour 25€

Tartare de bœuf Charolais à l'oignon nouveau et ciboulette, moutarde,
jaune d'œuf, cornichons, câpres, mesclun de salades aux herbes. **27€**

Lamelles de thon rouge de l'Atlantique aux fruits de la passion, pistou, piment, algues,
échalote, pois gourmand, champignons, amandes, mesclun de salades aux herbes **29€**

Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires,
Purée de pomme Charlotte, mêlée de légumes verts aux noisettes. **25€**

Pâtes torsadées aux crevettes roses au pistou, soupions au chorizo,
pois gourmands et tomates aux champignons et aux amandes. **29€**

Pavé de cabillaud de l'Atlantique à la plancha, riquette aux noisettes,
mêlée de légumes verts au pistou. **29€**

Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym,
ail rose en chemise, pomme purée du Renard. **27€**

Rognon de veau à la moutarde au piment d'Espelette, purée de pomme charlotte. **25€**

La pièce de bœuf du boucher, compote d'échalote aux champignons,
vinaigre de vin, pommes frites et salades aux herbes. **29€**

Les fromages frais et affinés de Frédéric Ledoux

Chèvre frais du Périgord à l'huile d'olive vierge **12€**

Saint-Marcelin, fromage au lait cru de vache **14€**

Brebis Basque Fernyo, fromage fermier au lait cru de brebis **12€**
Avec un mélange de salades aux noisettes.

Les plaisirs sucrés à partager

Pour 2 à 3 personnes)

La planche de gourmandises 24 €

La **grande crème** aux œufs tremblotante au caramel **20 €**

Le **magnifique Mille-feuille** à la vanille de Madagascar aux fruits rouges et noirs **25€**

Les gourmandises

La gourmandise d'aujourd'hui. 12€

Blanc manger au coco, **fruits rouges et noirs** aux épines vinettes **15€**

Mousse au chocolat Guanaja Valrhona, madeleine. **12€**

Tarte sucrée à la crème au citron, **framboises aux pistaches** candies. **15€**

Les crêpes et les gaufres

Sucrée 9€

à la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille **10€**

Grand Marier. **12€**

Les glaces et les sorbets bio de Terre Adélice

2 boules **10€**

Glaces Bio : Café, Caramel, Chocolat Noir, Vanille, Coco.

Sorbets Bio : Cassis, Citron, Fraise, Mangue, Passion.

Les cafés et infusions

Café expresso, long ou café décaféiné Malongo **5€**

Café double, au lait ou Cappuccino **7€**

Thés du monde ou déthéiné d e « Christine Dattner » **5€**

Infusions « Les deux marmottes » **7€**

Irish coffee, Chocolat Rhum, Grog au Rhum (25 cl) **15€**

Côté Cave !

Eau

Eau minérale d'Orezza gazeuse

Eau minérale naturelle Thonon

50cl	75cl	1 L
		7 €
		7€

Bière

La Goudale blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune (**Bouteille 33 cl**)

Cidre du Père Jules, Vallée d'Auge (**33 cl**) ou bouteille (**75cl**)

33cl	50cl	75cl
7€		
9€		25€

Champagne

Champagne Taittinger Brut

Champagne Taittinger Rosé

Comte de Champagne Taittinger

Verre	Bouteille	Magnum
15cl	75cl	1.5L
20 €	69 €	139 €
	75 €	
	175 €	

Vin rosé

2024 Sablé de Camargue, domaine le Pive **bio**

2024 Le Pas du Moine Sainte Victoire, Château Gassier, AOP Côtes de Provence, **bio**

8€	32 €	
12 €	46 €	89 €

Vin blanc

2023 100% Viognier, IGP Méditerranée

2023 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay

2023 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône

2022 Rully, Domaine, Champy, AOP Rully

2023 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis / **2022 en Magnum**

2010 Gewurztraminer de Léon Bayer, AOP Alsace

	30 €	
	9€	36 €
	10€	39 €
		42 €
	12€	49 €
		92 €
		52 €

Vin rouge

2023 100% Grenache, IGP Méditerranée

2023 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône/ **2020 en Magnum**

2022 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP Pays d'Oc Pinot Noir

2023 Première Vendange de Henri Marionnet, AOP Touraine, **sans sulfite/bio**

2022 Pic Saint Loup, Domaine des Rocs, AOP Pic Saint Loup, **bio**

2020 Pavillon des Courtisanes de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône Village

2016 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru bourgeois

2021 Château Coucheroy, AOP Pessac Léognan

2019 Château La Réserve de Léoville Barton, AOP Saint Julien

	30 €	
	8€	36 €
	9€	37 €
	9€	38 €
		38 €
		39 €
		42 €
	10€	39 €
		59 €

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.

Prix nets service inclus – TVA 10% Service au restaurant. TVA 20% sur les boissons alcoolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération