

## VINS AU VERRE

### Champagne

NM	<b>Bollinger</b> Spécial Cuvée	23
NM	<b>Bollinger</b> Rosé	25

### Vins Blancs

#### Loire

NM	<b>SANCERRE</b> Château de Thauvenay	13
----	--------------------------------------	----

#### Bourgogne

2016	<b>MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU</b> Domaine Chanson	15
------	--	----

### Vin Rosé

#### Provence

2018	<b>COTES DE PROVENCE</b> Château Sainte Roseline « Prestige »	10
------	---	----

### Vins Rouges

#### Bordeaux

2011	<b>HAUT MEDOC</b> Château de Cantemerle « Les Allées de Cantemerle »	13
------	--	----

#### Loire

NM	<b>SAUMUR</b> Domaine Langlois-Château « Clos Saint Florent »	11
----	---	----

#### Bourgogne

2014	<b>SANTENAY</b> Domaine Chanson	15
------	---------------------------------	----

## ENTREES

Asperges vertes de la ferme de Nogaret, crème de fromage de brebis et croustillant de jambon	15
Œuf bio croustillant, nid de pissenlit, potiron et boutargue	17
Foie gras au torchon, pommes en marmelade au Sauternes	21
Crème de poireaux, pomme de terre et truffe noire	19
Carpaccio de dorade royale, choux fleurs et crème aux huitres	20

## PLATS

Sole farcie aux champignons, croute aux herbes et coquillages	32
Noix de Saint Jacques, épinards et patate douce, crème de parmesan	28
Salade d'artichauts en chaud et froid, comté affiné 12 mois et truffe noire	25
Quasi de veau aux oranges et girolles, amandes poêlées	29
Carré d'agneau de lait, salsifis rôtis et son jus réduit	37

## FROMAGES

Sélection de fromages, pousses de salades et ses condiments	18
---	----

## DESSERTS

Profiteroles au chocolat 75%	10
Tarte tatin aux pommes et sa glace vanille	10
Millefeuille à la vanille	10
Café gourmand	12