

Les Vins Rouges

La Bourgogne

Rully « Les Cailloux » <i>Domaine des Rois Mages 2014</i>	56
Marsannay « Cuvée Saint-Urbain » <i>Domaine Fournier 2015 Agr.BIO</i>	64
Savigny-Lès-Beaune <i>Domaine Louis Jadot 2012</i>	68
Auxey-Duresses <i>Domaine Paquet 2015</i>	70
Mercrey 1 ^{er} cru « Clos du roy » <i>Domaine Voarick 2014</i>	70
Beaune 1 ^{er} cru «Les Perrières» <i>Domaine de Montille 2011</i>	115
Vosne Romanée <i>Domaine David Duband 2013</i>	115
Volnay 1 ^{er} cru «Les Caillerets» <i>J-M Bouley 2010</i>	116
Volnay 1 ^{er} cru « Carelles sous la Chapelle » <i>J-M Boillot 2013</i>	119

La Vallée de la Loire

Chinon « La petite Timonerie » <i>François-Xavier Barc 2016</i>	42
Saumur-Champigny « Les roches célestes » <i>François-Xavier Barc 2014</i>	54
Sancerre « La clef du récit » <i>Anthony Girard 2015</i>	57

La Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage <i>Domaine de la Ville Rouge 2016 Agr.BIO</i>	58
Saint-Joseph « Les Septentrionales » <i>Maison Denuzière 2015</i>	70

Le Languedoc

Pic Saint Loup « Le Gamin » <i>Clos des Augustins 2015 Agr.BIO</i>	53
--	----

La Corse

Patrimonio « E'Croce » <i>Yves LECCIA 2014</i>	68
--	----

Le Bordelais

Château Haut de Selves 2014, <i>Graves</i>	63
Closerie de Camensac 2014, 2 ^{ème} Vin du Château Camensac, <i>Haut-Médoc</i>	64
Baron de Brane 2010, 2 ^{ème} Vin du Château Brane-Cantec, <i>Margaux</i>	78
Les Fiefs de Lagrange 2013, 2 ^{ème} Vin du Château Lagrange, <i>Saint-Julien</i>	95
Pavillon rouge 2004, 2 ^{ème} Vin du Château Margaux, <i>Margaux</i>	345

Les Vins Rosés

Rosé

Château Pas du Cerf «Le Merle» <i>Provence</i>	39
--	----

Les Champagnes

Joseph Perrier <i>Brut</i>	92
Joseph Perrier <i>Rosé</i>	110
Joseph Perrier <i>Brut Blanc de Blanc</i>	115
Magnum Joseph Perrier <i>Cuvée Royal</i>	154
Joseph Perrier <i>Cuvée Joséphine 2008</i>	229

Prix en euros / ttc service compris

Les Vins Blancs

La Bourgogne

Saint Bris <i>Domaine Verret 2016</i>	41
Saint Véran « <i>Cuvée tradition</i> » <i>Domaine de la Feuillarde 2016</i>	48
Rully <i>Domaine des Rois Mages 2015</i>	50
Petit Chablis <i>Domaine Pommier 2015</i> Agr.BIO	54
Viré-Cléssé « <i>Cuvée tradition</i> » <i>Domaine Michel 2016</i>	59
Chablis Grand Regnard <i>2016</i>	71
Auxey-Duresses <i>Domaine Paquet 2015</i>	76
Saint-Aubin <i>Domaine Louis Jadot 2015</i>	80
Beaune 1 ^{er} cru « <i>Montrevenots</i> » <i>Domaine Boillot 2015</i>	84
Chassagne-Montrachet « <i>Les Concis du Champs</i> » <i>Domaine Lam y 2011</i>	97
Meursault « <i>Les Narvaux</i> » <i>Domaine Ballot Millot 2012</i>	119
Puligny Montrachet 1 ^{er} cru « <i>Clos de la Garenne</i> » <i>Maison Jadot 2013</i>	166
Corton-Charlemagne Grand Cru <i>Domaine Pavelot 2012</i> Agr.BIO	292

La Vallée de la Loire

Sauvignon « <i>Pointe d'agrumes</i> » <i>François-Xavier Barc 2016</i>	36
Reuilly <i>Domaine Mabillot 2016</i>	49
Sancerre « <i>La clef du récit</i> » <i>Anthony Girard 2016</i>	56
Pouilly fumé « <i>Florilège</i> » <i>Jonathan Pabiot 2016</i> Agr.BIO	57
Menetou-Salon « <i>La clef du récit</i> » <i>Anthony Girard 2015</i>	63
Saumur <i>Domaine Guiberteau 2016</i>	72
Pouilly Fumé « <i>Cuvée prédilection</i> » <i>Jonathan Pabiot 2015</i> Agr.BIO	84
Pouilly Fumé « <i>Baron de L</i> » <i>Château de Ladoucette 2009</i>	169

La Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage <i>Domaine de la Ville Rouge 2016</i> Agr.BIO	58
Châteauneuf-du-Pape « <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i> » <i>Maison Ogier 2016</i>	77
Saint Joseph « <i>Baligant</i> » <i>Maison Ogier 2015</i>	77
Condrieu « <i>Eternel</i> » <i>Sylvain Badel 2015</i>	89

La Savoie

Argile Blanc <i>Domaine des ardoisières 2016</i> Agr.BIO	55
---	----

Le Jura

Jura sec « <i>Les Varrons</i> » <i>J.Labet 2006</i>	76
---	----

La Corse

Biancu Gentile <i>Yves LECCIA 2012</i>	70
--	----

Le Languedoc-Roussillon

Viognier « <i>Secret de Lunès</i> » <i>Domaine JeanJean 2017</i> Agr.BIO	35
VDP Val de Montferrand « <i>Les Bambins</i> » <i>Clos des Augustins 2014</i> Agr.BIO	46
VDP d'Hérault « <i>Siclène</i> » <i>Les Terrasses d'Elise 2015</i>	78

Le Bordelais

Château Haut de Selves 2014, <i>Graves</i>	43
Château Les Clauzots, 2016, <i>Graves</i>	46
Croix de Carbonnieux 2014, 2 ^o Vin du Château Carbonnieux, <i>Pessac-Léognan</i>	55
Château Carbonnieux 2011, <i>Pessac-Léognan</i>	84
L'Esprit de Chevalier 2014, 2 ^o Vin du Domaine de Chevalier, <i>Pessac-Léognan</i>	85

Les Vins Blancs étrangers

Etchart <i>Torrentes Argentine 2016</i>	35
<i>Prix en euros / ttc service compris</i>	

Entrées

Tartare de mullet, houmous, condiment agrumes, sumac <i>Mullet tartar, houmous, citrus condiment, sumach</i>	16
Œuf parfait, déclinaison de poireaux, vinaigrette truffée <i>Perfect egg, leeks, black truffle dressing</i>	17
Rouget de roche, viennoise tonka, tombée d'endives à l'orange <i>Red mullet tonka bean crust, wilted endives with orange sauce</i>	22
Sot l'y laisse rôtis, butternut, chataîgnes au lard, vinaigrette soja/romarin <i>Roasted "Sot l'y laisse", butternut, chestnuts with ham, soy/rosemary vinaigrette</i>	20
Huitres : gelée d'eau de mer au ponzu / poire, échalotes au vinaigre <i>Oysters : sea water jelly , ponzu sauce / pear, shallots with vinegar</i>	24

Plats

Aïoli de lieu, légumes de saison glacés, huile d'olive de la lagune «Fuente de Piedra» <i>Pollack fish Aioli, seasonal vegetables steamed, lagoon olive oil " Fuente de Piedra "</i>	26
Saint-Jacques dorées, céleri/pommes granny Smith, jus de volaille <i>Scallops, celeriac/granny smith apple, poultry sauce</i>	31
La Bourride du Gros Caillou <i>Steamed white fishes, sliced vegetables, fish soup with garlic and saffron</i>	32
Paleron de bœuf braisé, légumes racines, condiment Gardois <i>Braised beef chuck, root vegetables, anchovy condiment</i>	25
Volaille rôtie, purée de cresson, coquillages et pommes de terre <i>Roasted poultry, watercress mousseline, shellfish and potatoes</i>	29

Desserts

Saint-Nectaire, marmelade de clémentines <i>"Saint-Nectaire" cheese, clementine marmelad</i>	12
Sablé Breton, crème et sorbet citron, meringues au poivre <i>Breton shortbread crispy like a lemon pie</i>	12
Soufflé coco, cœur coulant mangue, sorbet passion <i>Coco soufflé, heart flowing mango, passion sorbet</i>	13
Poires aux agrumes/verveine, mousse straciatella, glace noisette <i>Pear, citrus and verbena, straciatella mousse, hazelnut ice cream</i>	14
Millefeuille, condiment clémentines rôties, crème légère et glace pain d'épice <i>Millefeuille, roasted clementines condiment, gingerbread whipped and ice cream.</i>	15

Menu

Carte Blanche pour l'ensemble des convives en 6 services <i>Menu " Carte Blanche " for all guests in 6 Services</i>	75
--	----

Menu déjeuner du lundi au vendredi/hors jours fériés <i>Lunch menu (from Monday to Friday/excluding holidays)</i> Entrée: Bouillon de poule aux saveurs d'Asie, effiloché de volaille <i>Starter: Chicken broth with Asian flavors, frayed poultry.</i> Plat: cabillaud confit, purée de patates douces, avocat, émulsion coco/citron vert , <i>Main course: Cod confit, mashed sweet potatoes, avocado, coconut/lime emulsion</i>	28
--	----

Prix en euros / ttc service compris

Apéritif	4cl
-----------------	------------

Lillet Blanc / Lillet Rouge	8
Suze / Ricard / Campari	8
Kir vin blanc	9
Bière Demory (33cl)	10
Martini Dry / Martini Bianco / Martini Rosso	10
Grey Goose / Absolut	10
Gin Beefeater / Bombay Sapphire	12
Clan Campbell / Jameson / Maker's Mark	12
French 75 (cocktail,15cl) : Gin, jus de citron, sucre de canne, champagne	15
Aperol Spritz Champagne	15
Glenmorangie 10 ans / Knockando 10 ans / Jack Daniel's / Glenfiddich 12 ans	18
Darboussier Rhum Vieux Hors d'âge / Darboussier Crème de Rhum Vieux	18
Kir royal	18

Champagnes	10cl
Cuvée Royal Joseph Perrier	16

Blancs	12.5cl <i>(Un verre)</i>	25cl	50cl
Viognier « Secret de Lunès », JeanJean 2017	7	14	28
Graves, Château Les Clauzots, 2016	8	16	32
Pouilly-Fumé « Florilège » Jonathan Pabiot 2016	10	20	40
Auxey-Duresses, Domaine Paquet 2015	12	24	48
Meursault « Les Narvaux » Domaine Ballot Millot 2012	19	38	76

Rouges

Saumur-Champigny <i>FX Barc 2014</i>	7	14	28
Sancerre « La Clé du Récit », Anthony girard 2016	10	20	40
Saint Joseph « Les Septentrionales » Maison Denuzière 2015	12	24	48
Savigny-Lès-Beaune, Domaine Jadot, 2012	12	24	48
Les Fiefs de Lagrange 2010, Saint-Julien	16	32	64

Rosé

Château Pas du Cerf «Le Merle» Provence	7	14	28
---	---	----	----

Vins de Desserts **8cl**

Sauternes, Château Du Levant 2013	12
Muscat de Rivesaltes <i>Cazes 2013</i>	12
Porto Quinta da Romaneira <i>10 ans</i>	15
Viré-Cléssé <i>Vendange Levroucée 2013 VDN</i>	17
Porto Quinta da Romaneira <i>Vintage 2000</i>	17
Vin de Glace <i>Zirald 2014</i>	25

Softs

Café / Décaféiné	5
Café au lait / Cappuccino	8
Thé / infusion (n'hésitez pas à demander notre sélection)	7
Jus de fruits 20 cl / Tonic 25cl / Coca Cola 33cl / Coca Zero 33cl / Perrier 33cl	8
Eau «Fresh» plate ou gazeuse 75cl	4
Eau «Fresh» plate ou gazeuse 37.5cl	3