

MENU DÉJEUNER

(Uniquement le midi le Lundi, le Jeudi et le Vendredi, hors jours fériés)

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Entrée

Plat

Dessert

35 €

Menu disponible uniquement pour l'ensemble des convives

MENU DÉCOUVERTE

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Amuse-bouche

1^{er} Plat

2^{ème} Plat

Dessert

60 € seul

95 € en accord Mets & Vins (3 verres de 7cl)

125 € en Accord Mets & Vins Prestige (3 verres de 7cl)

MENU INTUITION

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Amuse-bouche

1^{er} Plat

2^{ème} Plat

3^{ème} Plat

Fromage

Dessert

80 € seul

130 € en accord mets & vins (4 verres de 7cl)

170 € en accord Mets & Vins Prestige (4 verres de 7cl)

MENU DÉGUSTATION

Menu disponible que pour le service du soir

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Amuse-bouche

1^{er} Plat

2^{ème} Plat

3^{ème} Plat

4^{ème} Plat

Fromage

Dessert

100 € seul

165 € en accord mets & vins (5 verres de 7cl)

215 € en accord Mets & Vins Prestige (5 verres de 7cl)

Nos Partenaires :

Eric Roy, Le Jardin des Roys, Saint-Genouph, France

Les Vergers St Eustache, Rungis, France

Le Marché du Quai Saint Antoine, Lyon, France

Eric Jacquier, Lugrin, France

Maison Petrossian, Paris, France

Vey SAS, Polignac, France

Stéphane Milleret, La Boucherie des Halles, Chambéry, France

Maison Mons, M.O.F Fromager-Affineur, Saint-Haon-le-Châtel, France

Le Pain des Jacobins, Lyon, France

Carte des Boissons

Les Eaux :

<i>Fresh (Eau Filtrés sur place)</i>	2€/Pers
<i>Evian</i>	6€
<i>Badoit</i>	7,50€
<i>Chateldon</i>	7,50€

Les Softs :

<i>Coca Cola & Coca Cola Zéro</i>	5€
<i>Orangina</i>	5€
<i>Jus de Fruits & Nectar de la Maison Bissardon (Abricot, Fraise, Framboise, Tomate, Orange, Pomme)</i>	6€
<i>Archibald Tonic Water – Tonic de Distilleries</i>	6€

Les Apéritifs :

<i>Kir Cassis</i>	13€
<i>Kir Royal Cassis</i>	23€
<i>Martini Blanc ou Rouge</i>	8€
<i>Campari</i>	8€
<i>Whisky Jack Daniel, USA</i>	8€
<i>Rye Whisky Lot n°40, Canada</i>	14€
<i>Whisky Overaged Michel Couvreur, France</i>	17€
<i>Eau de Vie de Céréales « Intravagan'Za », France</i>	16€
<i>Gin Hendrick's, Royaume Uni</i>	10€
<i>Gin Monkey 47, Schwarzvald Dry Gin, Allemagne</i>	12€
<i>Gin Ki No Bi, Kyoto Dry Gin, Japon</i>	14€

Carte des Boissons (Suite)

Les Vins au Verre (12cl) :

Champagnes Grand Brut, N.M., Maison Perrier-Jouët 22€

Champagne Brut Rosé, N.M., Philippe Gonet 18€

Pour les vins disponibles au verre, demandez à notre sommelier. Nous changeons assez fréquemment la sélection. (Cette sélection varie, au niveau du tarif, entre 12€ et 20€ le verre).

Les Digestifs :

Liqueurs Abricot ou Citron, Domaine Roulot 15€

Eau de Vie d'Abricot, de Poire Williams ou de Framboise, Domaine Roulot 16€

Marc de Bourgogne, Domaine Roulot 15€

Fine de Bourgogne, Domaine Roulot 15€

Rhum Boukman, Haïti 12€

Rhum La Hechicera, Colombie 14€

Les Cocktails :

Cocktail de Jus de Fruits 10€

Américano 14€

Negroni 14€

Gin & Tonic 15€