

Cocktails & Aperitifs selection

Discover all our beverages in the cellar book

Champagne extra brut - Maison Lombard (glass - 12cl)	N.M	14€
Champagne Rosé extra brut Premier cru - Maison Lombard (glass – 12cl)	N.M	17€
Americano (Campari, Martini rouge, sparkling water, orange)		12€
Negroni (Gin Bombay, Campari, Martini rouge, orange)		12€
Bloody Mary (Vodka, tomato juice, lemon, Tabasco)		12€
Gin tonic (Gin Bombay, tonic Fever Tree, Espelette pepper)		12€
Moscow Mule (Vodka, ginger beer, lemon)		12€
Aperol ou St Germain Spritz (Aperol / St Germain, Prosecco, sparkling water, orange)	12€	
Beer – Lager or IPA – Brasserie La Parisienne (33cl)		7€
Cider cuvée Juliette – Alain Milliat (33cl)		7€
Kir with white wine : blackberry, peach or blackcurrant (12cl)		10€
Kir Royal with Champagne : blackberry, peach or blackcurrant (12cl)		14€

Alcohol-free aperitifs selection

Unaju – Finely infused sparkling water Bio. (33cl) <i>Your choice : Lemon/Verbena, Pomelo/Elderberry, Yuzu/Cucumber, Apricot/Thyme</i>		7€
Mocktail (Ginger beer, orange juice A. Milliat, Perrier, peach sirup)		11€
Tonic / Ginger beer – Fever Tree (20cl)		6€
Fruit juice Bio Alain Milliat. Your choice : apple / orange / tomato (25cl)		6€

Accord mets & vins (3 verres) 35€

Accord mets & vins (coupe de champagne + 3 verres) 45€

Accord mets & boissons sans alcool (3 verres) 20€

Menu Saint-Valentin

Menu en 4 temps + amuse-bouche et mignardise

89€ / personne

Amuse-bouche

Espadon en gravlax au gin et à la betterave, endive confite, crème raifort et endive à la vinaigrette miel
Swordfish gravlax with gin and beet, candied chicory, horseradish cream and fresh chicory with honey dressing

—

Filet de dorade sébaste sauvage rôti, mousseline de panais au café, salsifis glacés au lard de colonnata, bourrache
Wild redfish fillet roasted, parsnip mousseline with coffee, glazed salsify with colonnata bacon and borage

—

Bœuf en 2 façons, onglet rôti et paleron confit, mousseline d'oignons, navets glacés, crème graine de fenouil et sésame, jus de bœuf au poivre
Roasted beef hanger steak and confit cheek, white onion mousseline, turnip, and sesame-fennel cream

Option sans viande :

Céleri rave rôti, mousseline de chou-fleur grillé, choux multicolores et cresson acidulés, jus végétal d'oignons brûlés
Roasted celery root, burnt cauliflower mousseline, tangy multicolored cabbage and watercress, vegetable jus

—

Pavlova clémentine, meringue estragon, chantilly fève tonka
Clementine pavlova, tarragon meringue, tonka bean Chantilly cream

Mignardise

MICHELIN
2023

*Prix nets ttc service compris
Viandes origine France et U.E
Liste des allergènes disponible sur demande*