

Sélection d'apéritifs et cocktails

Découvrez toutes nos boissons dans le livre de cave

Champagne extra brut - Maison Lombard (12cl)	N.M	14€
Champagne Rosé extra brut Premier cru - Maison Lombard (12cl)	N.M	17€
Americano (Campari, Martini rouge, eau gazeuse, orange)		12€
Negroni (Gin Bombay, Campari, Martini rouge, orange)		12€
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, citron, Tabasco)		12€
Gin tonic (Gin Bombay, tonic Fever Tree, piment d'Espelette)		12€
Moscow Mule (Vodka, ginger beer, citron)		12€
Aperol ou St Germain Spritz (Aperol / St Germain, Prosecco, eau gazeuse, orange)		12€
Bière blonde ou IPA - Brasserie La Parisienne (33cl)		7€
Cidre cuvée Juliette - Alain Milliat (33cl)		7€
Kir vin blanc au choix : Mûre, Pêche, Cassis (12cl)		10€
Kir Royal Champagne au choix ; Mûre, Pêche, Cassis (12cl)		14€

Sélection d'apéritifs sans alcool

Unaju - Eau finement pétillante infusée Bio. (33cl)	7€
<i>Au choix : Citron/verveine, Pomelos/sureau, Yuzu/concombre, Abricot/thym</i>	
Mocktail (Ginger beer, jus d'orange A. Milliat, Perrier, sirop pêche)	11€
Tonic / Ginger beer - Fever Tree (20cl)	6€
Jus de fruit Bio Alain Milliat au choix : pomme / orange / tomate (25cl)	6€

Les entrées (à partager... ou pas !)

Pâté en croute végétal de pomme de terre, crème ciboulette 🌱	12€
Petit pois « à la française », mousseline de petit pois, fraises 🌱	15€
Terrine de foie de volaille au porto et aux noisettes pickles maison, jeunes pousses	13€
Premières asperges blanches cuites minute, œuf poché, vinaigrette d'herbes et mousseline ail des ours 🌱	19€
Tendron de veau rôti au satay et en carpaccio, trévisse et kumquat, condiment pistache	15€

Les plats

Pêche du jour, légumes en soupe de poisson, condiment rouille	31€
Épaule d'agneau de 7h, mousseline de carotte, navets nouveaux, ail frit, houmous à l'ail noir et jus d'agneau	33€
Céleri rave rôti, mousseline de chou-fleur grillé, choux multicolores et cresson acidulés, jus végétal d'oignons brûlés 🌱	27€
Travers de porc confits et laqués au jus de viande façon barbecue, mousseline de céleri et topinambour rôti	31€

Ainsi que nos traditionnels ris de veau et suggestions sur l'ardoise

Les desserts

Mousse au chocolat LAZU éclats de chocolat, fleur de sel et piment d'Espelette, huile	11€
Pavlova clémentine, meringue estragon, chantilly vanille de Madagascar	12€
Chou à la châtaigne, cœur fruit de la passion et chantilly au pain grillé	13€
Pommes cuites et crues, compote de pomme au poivre Kampot, crumble cacao, chantilly aux baies roses et sirop de calvados	13€
Assiette de fromages affinés de la ferme Saint-Hubert, compotée d'échalotes, jeunes pousses de salade Morbier fermier, bleu d'Auvergne et Selles-sur-Cher	13€