

Plat/Dessert-Main/Dessert

29€

Entrée/Plat-Starter/Main 32€

Entrée/Plat/Dessert Starter/Main/Dessert 39€


Tous les jours au déjeuner et au dîner sauf le Dimanche midi

Every day for lunch and dinner except for Sunday lunch


Menu disponible jusqu'à 9 personnes

Available until 9 people

Les Entrées – Starters 14€

Gravelax de saumon à l'aneth, 
mouseline de choux fleur

Dill cured salmon gravlax, cauliflower purée

Terrine de jambon persillé 
et petits légumes façon Piccalilli

Ham hock terrine and piccalilli


Les betteraves de Petit Capus rôties au four, 
fromage de chèvre frais fumé, granola de quinoa et pistache

Oven baked local beets, smoked goats curd, quinoa & pistachio granola



Les Plats - Main Courses 27€

Aile de Raie cuite au bouillon, 
beurre aux câpres et noisettes torréfiées, choux de Bruxelles confits

Poached skate wing with capers and toasted hazelnuts butter, confit Brussels sprouts

Joue de bœuf fondante, 
purée de panais et Gremolata

Braised beef cheek, parsnip purée and Gremolata

Risotto Arborio au butternut  
Parmesan, légumes du moment

Arborio risotto with butternut,

Parmesan, seasonal vegetables

Les Desserts – Desserts 9€

Tarte au citron meringuée,
zestes confits

Lemon meringue pie with lemon confit

Noisette du Médoc et rhum ambré,
popcorn caramélisés

*Médoc hazelnut and dark rum,
caramelized popcorn*

Cheesecake fondant, sablé croustillant
et coulis mangue passion

*Cheesecake, crispy biscuit,
mango and passionfruit coulis*

LE B O R D E A U X


GORDON RAMSAY

Les verres de Champagne


Delamotte « Brut Réserve »	19 €
Delamotte « Blanc de Blancs »	23 €
Laurent Perrier « Brut Rosé »	25 €

Les vins au verre

VINS BLANCS

« Camille » de Labrie, Vin de France 100% Chardonnay	2017	6 €
Bordeaux, Le « B » par Maucaillou	2017	7 €
Vouvray « Empreinte » Domaine Robert – Coup de cœur	 2017	9 €
Sancerre, Domaine Cherrier	2017	10 €
Bourgogne Blanc, « Les 2 Dindes » Domaine Antoine Olivier	2016	12 €
Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux	2016	12 €

VINS ROUGES

Haut-Médoc, Baron de Malleret	2016	8 €
V.D.P. des Collines Rhodaniennes Syrah « Alliance » Dom. Lafoy	2016	9 €
Bordeaux, Domaine Virginie Thunevin	2015	9 €
Moulis, Impression de Mauvesin Barton – Coup de cœur	 2015	10 €
Saint-Emilion Château La Fleur Morange « La Marchode »	2016	12 €
Pessac-Léognan, Domaine de la Solitude	2014	14 €
Pauillac, Château Pichon-Longueville Baron (servi au Coravin)	2011	44 €

VINS ROSÉS

Bordeaux, M de Mangot	2017	10 €
Côtes de Provence, Château Minuty « Prestige »	2017	11 €
Côtes de Provence Sainte-Victoire, Château Grand Boise-Coup de cœur	 2017	12 €

VINS MOELLEUX

Muscat du Cap Corse, Domaine Orenge de Gaffory, « Impassitu »	2013	11 €
Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €