

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Starter/Main or Main/Dessert

29 €

Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main/Dessert* 35€

Tous les jours au déjeuner sauf le Samedi et Dimanche et jours fériés

Every day for lunch excluding Saturdays and Sundays

Les Entrées – Starters 17€

5 « Perles de l'Impératrice » n°5 

vinaigre à l'échalote

5 'Perles de l'Impératrice' oysters n°5

with shallots and red wine vinegar

Velouté froid de tomates, toast de fromage de chèvre frais

Cold tomato soup, toasted bread with goat cheese

Salade Mesclun au magret de canard fumé, pomme, noisette et vinaigre de xérès

Smoked duck salad, apple, hazelnuts and "Xérès" vinegar

Les Plats - Main Courses 27€

Saumon Label rouge, pomme grenaille rôties au thym et sauce gremolata

"Red label" salmon, "grenaille" potatoes with thyme and gremolata sauce

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, condiments, pain toasté, salade sucrine

Steak tartare 'Charolais', condiment, toasted bread and sucrine lettuce heart

Pâtes Casarecce pétales de tomates confites,

Osso-Iraty, huile d'herbes

'Casarecce' pasta confit tomatoes, Osso-Iraty cheese and fresh herb oil

Les Desserts – Desserts 9€

Tartelette fraise et chantilly à la verveine

Strawberry tartlet with verveine Chantilly

Tarte au citron meringuée et zestes confits

Lemon meringue pie with confit lemon zests

Entremet gianduja noisettes saveur citronné

Chocolate and hazelnut cake, lemon perfume

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

Bordeaux Blanc, Château Lamothe de Haux	2018	6 €
Bordeaux, Le « B » par Maucaillou	2016	7 €
Vouvray « Empreinte » Domaine Robert – Coup de cœur	2017	9 €
Sancerre, Domaine Cherrier	2018	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 €
« IGP » Languedoc Luc Baudet, Luxe, Calme, Volupté	2016	9 €
Sierra Cantabria « Selección » DOC Rioja, Espagne	2014	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 €

VINS ROSÉS

Bordeaux, M de Mangot	2018	10 €
Côtes de Provence, Whispering Angel, Caves d'Esclans	2018	14 €
Côtes de Provence Sainte-Victoire, Château Grand Boise-	 2017	12 €

VINS MOELLEUX

Muscat, Domaine Orengea de Gaffory, « Cuvée des Gouverneurs »	2010	11 €
Sauternes, Château Haut Bergeron	2010	13 €