CARTE DES BOISSONS

Apéritifs-Aperitives

Coupe de champagne	14
Whisky JB (4cl)	12
Gin Gordon's (4cl)	12
Vodka Smirnoff (4cl)	12

Boissons fraîches - Fresh drinks

Evian, Badoit (1L)	10
Coca-Cola (Classique, Zéro)	8
Jus de Fruits - Fruit juice (Orange, pomme - Apple)	8

Bières - Beers

Heineken (33cl)	11

Digestifs - Digestives

Cognac (4cl)	14

Vins rouges - Red whine

	10 cl	75 cl
Les Hautes Cimes 2022 (Pisseguin St Emilion)	10€	48 €

Vins blancs - White whine

	10 cl	75 cl
Chardonnay Eco terra BIO 2023 (IGP pays d'OC)	8 €	42 €

Champagnes

	10 cl	75 cl
Charles Montaigne	12 €	70€
Moët & Chandon Brut Impérial		95€

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.
Tarifs en Euros. Toutes taxes et service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

APÉRITIF

Coupe de champagne et amuse-bouches

PATIENCE

Raviole de homard, bouillon thaï, écume de wasabi

ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras de canard au porto blanc,
chutney de saison, madeleine aux graines bio
et
Bar snacké, polenta crémeuse, sauce champagne

PLAT

Filet de bœuf, mousseline de potimarron,
petits légumes de saison rôtis, jus truffé

FROMAGE

Assiette de fromages affinés par notre maitre fromager

DESSERT

Création de la Maison Ladurée

Eau à discrétion

VÉGÉTARIEN

APÉRITIF

Coupe de champagne, amuse-bouches

PATIENCE

Patience à la truffe

ENTRÉES

Velouté de butternut, châtaignes, graines de courge torréfiées

et

Fraicheur d'avocat, mangue coulis de betterave acidulé

PLAT

Risotto à la truffe, accompagné de petits légumes du jardin

FROMAGE

Assiette de fromages affinés par notre maitre fromager

DESSERT

Création de la Maison Ladurée

Eau à discrétion