

Vins et Champagnes

Vins Blancs

Gewurztraminer Henri Weber	12cl	9€
Chablis Château Dampt	12cl	9€
Riesling Henry Weber	75cl	35€
Chablis Château Dampt	75cl	35€
Sancerre Les Ormeaux Joseph Meillot	75cl	39€
Grozes Hermitage La Marinière	75cl	43€
Pouilly Fuissé	75cl	45€

Vins Rouges

Côtes du Rhône Guigal	12cl	9€
Hautes-Côtes de Baune Bourgogne	75cl	35€
Grozes Hermitage Bio Meyson	75cl	39€
Château Maucaillou Bordeaux	75cl	45€
Saint Joseph Guigal	75cl	53€
Château Lespault Pessac Leognan	75cl	65€
Sirène Giscours Château Margaux	75cl	83€
Château Batailley Pauillac	75cl	83€
Grand Cru classé 2015	75cl	165€

Champagnes

Taittinger Brut	75cl	95€
Veuve Clicquot Brut	75cl	110€
Ruinart Blanc/Blanc	75cl	190€

Menu

Goupe de Champagne
Accompagnée de Ganapés
Huitres et crevettes de Madagascar



Foie Gras mi-cuit et chutney de mangue
Kumquat et safran
Et
Saumon fumé d'Écosse
au Mystère de Mille et une nuit



Filet de Bar et écrasé de pommes de terre.
Olives noires et filet d'huile de Grête, sel de
Guérande



Médailillon de filet de boeuf accompagné
de légumes glacés et jus corsé à la truffe



Assortiment de fromages



Bûche glacée Berberis
Sorbet mangue-passion, biscuit
Joconde
et Sorbet framboise



Café et Thé