

Carte des vins

Vins blancs

Domaine de la Chapinière Touraine Sauvignon 2019	26,00€
Domaine Franck Bimont Saumur "Vent du Nord" 2019	29,00€
Domaine E.Mandrillon Bourgogne Chardonnay 2018	29,00€
Domaine des Lauriers Picpoul de Pinet 2018	32,00€
Domaine des Cassagnoles Côtes de Gascogne "Gros Manseng" 2018	25,00€
Domaine des Cassagnoles Côtes de Gascogne Colombard sec 2018	19,00€

Vins rouges

Bordeaux

Château La Guilbonnerie Côtes de Blaye 2014	29,00€
Château Lamouroux Graves 2014	44,00€

Rhône

Jérôme Quiot Cairanne 2016	47,00€
----------------------------	--------

Loire

Domaine Aurore Dezat Sancerre 2018	49,00€
Domaine de la Paroisse Côte Roannaise "Tradition" 2018	24,00€

Languedoc

Château Fontarèche Corbières "Vieilles vignes" 2018/19	23,00€
--	--------

Alsace

Domaine Engel Pinot Noir « Tradition BIO » 2017	39,00€
---	--------

Beaujolais

Domaine Daniel Bulliat Morgon 2018	34,00€
------------------------------------	--------

Bourgogne

Domaine Lapalus Macon Pierreclos « Enclos du Château » 2018	33,00€
Château de Chassagne Montrachet Hautes Côtes de Beaune 2016	59,00€

Vins rosés

Domaine de Terra Vecchia Ile de Beauté « Nielluciu »	26,00€
Domaine Croix Belle Côtes de Thongue « Caringole » 2017	32,00€

Nos bulles

	37,5cl	75cl
Crémant de Bourgogne Rosé Brut		35,00€
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs		39,00€
Champagne Brut Delamotte		72,00€
Champagne Blanc de Blancs Delamotte	59,00€	99,00€
Cidre brut Ferme du Cru de Bruquedalle		17,00€



A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

***Velouté de potimarron, pétales et crème montée aux Saint-Jacques

*

*** Saumon froid sauce ravigote

*

*** La terrine du Bistrot du Grand Cerf

*** Blanc de cabillaud poché, sauce mousseuse aux châtaignes, quelques morceaux au vinaigre

*

*** Jambon rôti au cidre

*

*** Paleron de bœuf à la diable

Garniture : Légumes de saison

*** Madeleine de Proust à l'orange
(À commander en début de repas)

*

*** Tarte Normande

*

*** Pain perdu, miel de Vigny

3 Plats par convive 39.00€

A LA CARTE

Entrées

Saumon fumé maison, céleri et eau de céleri	22€
Mousseux de Camembert, salade de betteraves rouges	19€

Les Plats

L'entrecôte Normande à l'échalote, frites et salade	29€
Filet de daurade grillé à l'orange, légumes de saisons	25€

Le Fromage et Les Desserts

Fromages, mesclun de salade	11€
Marquise chocolat, poires caramélisées	11€
Paris-Brest Gianduja noir	11€

MENU Canaille / Kids' menu - 16€

Plat chaud – Dessert gourmand autour du bonbon

Warm dish- Gourmet dessert around candy

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabolos ou jus de fruits au choix)

Drink (flavored water or sparkling water, lemon soda, or juice)

Toutes nos viandes sont d'origine : France