

Carte des vins

Vins blancs

Domaine R.Champault Sancerre « Le Clos du Roy » 2020	49,00€
Domaine Franck Bimont Saumur "Vent du Nord" 2019	29,00€
Domaine des Lauriers Picpoul de Pinet 2018	32,00€
Domaine des Cassagnoles Côtes de Gascogne"Gros Manseng"2018	25,00€
Les Athlètes du vin AOP Pouilly Fumé 2019	42,00€
MAPU Chardonnay Baron P.de Rotchild 2018	26,00€

Vins rouges

Bordeaux

Agneau Rouge Baron P.de Rotchild 2018	23,00€
Château Bel Air La Royère AOP Blaye L'esprit de Bel Air 2016	31,00€
Château Layauga-Duboscq Médoc « Cuvée Renaissance » 2016	55,00€

Alsace

Muré Pinot Noir « Argiles Rouges » 2018	42,00€
---	--------

Rhône

Château du Trignon Côtes du Rhône 2018	28,00€
Château du Trignon Gigondas 2015	67,00€

Loire

Les Athlètes du vin AOP Saumur Champigny 2020	34,00€
Domaine R.Champault Sancerre « Pierris » 2019	49,00€

Bourgogne

Domaine Thevenot Le Brun Hautes Côtes de Beaune 2020	55,00€
--	--------

Vins rosés

La Bélière Bio « IGP Pays d'Oc » Baron P.de Rotschild 2019	29,00€
Domaine Croix Belle Côtes de Thongue « Caringole » 2017	32,00€

Nos bulles

	37,5cl	75cl
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs		39,00€
Champagne Brut Delamotte	55,00€	
Champagne Brut Pannier		72,00€
Champagne Blanc de Blancs Delamotte		99,00€
Cidre brut Ferme du Cru de Bruquedalle		17,00€



LA CARTE

Entrées:

Velouté de potimarron, Saint-Jacques juste saisies	29,00€
Tranche de foie gras de canard, compote de fruits	28,00€

Les Plats:

Ris de veau, poêlée de girolles	32,00€
Dos de bar de ligne, au racines, sauce lie de vin	29,00€
Assiette de frites	7,00€

Le Fromage et Les Desserts

Fromages, mesclun de salade	11,00€
La profiterole, sauce chocolat	15,00€
Assiette de glaces et sorbets	15,00€

MENU Canaille / Kids' menu - 16€

Plat chaud – Dessert gourmand autour du bonbon

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

A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

***Les 6 huîtres chaudes au Camembert rôti

*

*** Saumon fumé par nos soins, crème échalote, ciboulette

*

*** Chausson de confit de canard

*** Tranche de cabillaud saisi, safran

*

*** Côte de porc de Laure et Paul, sauce charcutière

*

*** Paleron de bœuf confit, sauce échalote

Nos garnitures : Légumes de saison

Sabayon aux clémentines, miel du château

*

*** Mousse chocolat blanc, citron vert

*

*** Tarte normande chaude, pruneau à l'Armagnac

2 plats par convive 39.00€

3 plats par convive 45.00€

Toutes nos viandes sont d'origine : France, Allemagne, Pays-Bas, Irlande, U.E