
LES ENTRÉES

Œufs des Hautes Côtes pochés en Meurette ou à l'Epoisses

Pâté en croûte et pickles de saison

Chou-fleur rôti, épices et yaourt au miel et citron

Crème de champignons et morilles, pain aillé et persil (*supplément +5 euros*)

LES PLATS

Légumes du moment rôtis et polenta crémeuse au Comté

Filet de veau, purée de butternut, jus concentré et châtaignes (*supplément +5 euros*)

Suprême de poulet fermier, jus corsé et pommes mitrilles

Omble chevalier des Cévennes, légumes rôtis et crème infusée au lard

LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Fromage de chèvre frais, huile d'olive de Nyons et fleur de sel

Pommes poêlées, mascarpone vanille, caramel et granola

Crèmeux citron, crumble d'amandes, meringue et cassis

Ganache chocolat 72%, crumble cacao et noisettes concassées

26 euros ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT

31 euros ENTRÉE, PLAT & DESSERT (+5euros avec fromage)

Possibilité de menu enfant 14 euros (Moins de 10 ans)

VIN BLANC

BOURGOGNE

Aligoté « Le Mauthier » 2019	<i>Domaine Les Cocottes</i>	30
Hautes Côtes de Nuits 2018	<i>Yves Bazin Père et Fille</i>	35
Hautes Côtes de Nuits « Abbaye St Vivant » 2015	<i>Domaine de la Romanée Conti</i>	62
Chablis 2019	<i>Samuel Billaud</i>	46
Morey Saint Denis « Les Crais » 2014	<i>Christian Clerget</i>	54
Saint Romain 2018	<i>Fouré, Roumier, De Fossey</i>	39
Chassagne-Montrachet « Les Bénédictines » 2019	<i>Emma & Christian Sorine</i>	75
Bouzeron « Cuvée Massale » 2020	<i>Julien Cruchandeau</i>	32
Mâcon-Fuissé « Le Haut de Fuissé » 2018	<i>Pierre Vessigaud</i>	41

LOIRE

Saumur « Domaine » 2020	<i>Domaine Guiberteau</i>	36
Montlouis-sur-Loire « Rémus » 2019	<i>Domaine de la Taille aux Loups</i>	42
Sancerre 2020	<i>Domaine Vacheron</i>	45

CÔTES DU RHÔNE

Ventoux « Cuvée Domaine » 2019	<i>Domaine de Fondrèche</i>	32
--------------------------------	-----------------------------	----

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Côtes du Brian « La Vermentino » 2019	<i>Anne Gros & Jean-Paul Tollot</i>	35
---------------------------------------	---	----

ALSACE

Sylvaner « Mouton Bleu » 2016	<i>Jean-Louis & Fabienne Mann</i>	32
-------------------------------	---------------------------------------	----

VIN ROSÉ

Côtes de Provence « Haedus » 2020	<i>Château Ferry Lacombe</i>	31
-----------------------------------	------------------------------	----

VIN EFFERVESCENT

Crémant de Bourgogne « Nature » 2018	<i>Céline & Laurent Tripoz</i>	39
Champagne Brut « 7 Crus »	<i>Pascal Agrapart</i>	79

VIN ROUGE

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits 2019	<i>Emmanuel Senelet</i>	36
Hautes Côtes de Nuits 2009	<i>Château de Villars Fontaine</i>	58
Hautes Côtes de Nuits « Les Valançons » 2018	<i>Julien Cruchandeau</i>	41
Chambolle-Musigny 2017	<i>Christian Clerget</i>	85
Vosne-Romanée 2018	<i>Emmanuel Rouget</i>	130
Echezeaux 2014	<i>Emmanuel Rouget</i>	325
Nuits-Saint-Georges « Au Chouillet » 2017	<i>Philippe & Vincent Lécheneaut</i>	85
Pernand-Vergelesses 1er Cru 2017	<i>Domaine Maratray-Dubreuil</i>	49
Pommard « Les Vaumuriens » 2017	<i>Domaine Chantal Lescure</i>	84
Mâcon « Les Perrières » 2020	<i>Céline & Laurent Tripoz</i>	36

BEAUJOLAIS

Moulin À Vent « Les Michelons » 2018	<i>Yohan Lardy</i>	36
Morgon - Les Charmes « Eponym » 2019	<i>Jean Foillard</i>	56
Fleurie 2019	<i>Julien Sunier</i>	42
Régnié « Les Vergers » 2019	<i>Domaine de Vernus</i>	37

LOIRE

Saumur « Les Chapaudaises » 2019	<i>Domaine Guiberteau</i>	58
Chinon « La Cuisine de ma Mère » 2018	<i>Nicolas Grosbois</i>	32
Sancerre 2019	<i>Domaine Vacheron</i>	54
Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2019	<i>Domaine Serol</i>	35
Côtes d'Auvergne « Coulée de lave » 2018	<i>Benoit Montel</i>	34

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-Hermitages 2018	<i>Alain Graillot</i>	58
Côte-Rôtie « Ampodium » 2013	<i>Pierre Rostaing</i>	105
Côtes-Du-Rhône 2017	<i>Château des Tours</i>	84
Côtes-Du-Rhône « Poignée de raisins » 2019	<i>Domaine Gramenon</i>	35
Côtes-Du-Rhône « La Rubiconde » 2019	<i>Maxime-François Laurent</i>	38
Côtes-Du-Rhône « Flonflons » 2019	<i>Domaine de la Roche Buisnière</i>	36
Ventoux « Nature » 2019	<i>Domaine de Fondrèche</i>	32

LANGUEDOC & SUD OUEST

Côtes Du Brian « Grenache 8 » 2018	<i>Anne Gros & Jean-Paul Tollot</i>	36
Terrasses du Larzac « Les Clapas » 2019	<i>Domaine du Pas de L'Escalette</i>	41
Côtes du Marmandais « Be Api » 2017	<i>Émilien Jean</i>	32
Cahors « Extra Libre » 2017	<i>Château du Cèdre</i>	31

ALCOOLS

WHISKY

Jameson (Irlande)	8
Caol Ila 12 ans (Ecosse)	10
Knockando 12 ans (Ecosse)	10
Kavalan Sherry Cask 6 ans (Taiwan)	14
Nikka Days Blend (Japon)	10
Michel Couvreur Single Malt (Bourgogne)	16

RHUM

Vieux Clément (Martinique)	10
Trois Rivières - Triple Millésime (Martinique)	12
HSE - Port Cask Finish (Martinique)	12
Zacapa Solera 23 ans (Guatemala)	12
Ophtimus 15 ans (République Dominicaine)	14
La Favorite - Flibuste 1992 (Martinique)	20

LES SOFTS

EAU

Carola plate 1 litre	5
Carola plate 0,5 litre	3
Carola pétillante 1 litre	5
Carola pétillante 0,5 litre	3

JUS BIO

Jus de tomate	5
Jus d'orange	5
Jus d'ananas	5
Jus d'abricot	5
Jus de pomme	5

GIN

Tanqueray (Angleterre)	10
Hendricks (Ecosse)	10
Elephant (Allemagne)	10
Citadelle (France)	10
Monkey 47 (Allemagne)	12
The Botanist (Ecosse)	12

DIGESTIFS

Marc de Bourgogne 15 ans Lejeune	10
Marc Blanc de la Vougeraie 2009	15
Poire Williams ou Prunelle Cartron	10
Chartreuse Verte	10
Cognac XO Delaitre	15
Bas-Armagnac Goudoulin 1979	15

SODA

Mortuacienne Nature	4
Mortuacienne Citron	4
Mortuacienne Cola	4
Tonic	4

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2
Café allongé	3
Cappuccino	3,50
Double expresso	3,50
Thé - Infusion	3,50