

COCKTAILS

SIGNATURE APICIUS • 16

*Quatuor américain et son secret épicé
Réduction de Muscat et essence de pain d'épices*

AGAVE WEBER POURPRE • 16

*Étuvée d'agave à la framboise et basilic
Pétillant de solanacée au cacao*

CUEILLETTE DE LA SAINT-JEAN • 16

*Émulsion de roquette au citron vert
Noix vertes du Dauphiné assaisonnées au vermouth*

ÉQUINOXE D'AUTOMNE • 16

*Mousseline de citrouille aux épices d'automne
Crème de riz à la vanille et nougatine de graines de courge*

VERGER NORMAND • 16

*Compotée de pommes et son crumble de sésame
Poire d'automne pochée à la fleur d'oranger*

BRUME DU ROI DES FRUITS • 16

*Ananas rôti et fumé au thym
Duo de canne à sucre et son sorbet coco*

CHAMPAGNES

THIENOT BRUT • 16

GOSSET BLANCS DE BLANC • 21

BILLECART-SALMON ROSE • 25

VINS

2017, GUIBERTEAU, SAUMUR • 18

Blanc, vallée de la Loire

2016, VIOGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ", YVES CUILLERON • 14

Blanc, vallée du Rhône

2017, CHATEAU MINUTY, ROSE & OR • 16

Rosé, côtes de Provence

2017, PEYRASSOL, CUVÉE COMMANDERIE • 12

Rosé, côtes de Provence

2015, MARSANNAY "LES LONGEROIES", DOMAINE COILLOT • 15

Rouge, Bourgogne

2015, OUSTAL "100% CARIGNAN", DOMAINE FONQUERIE • 18

Rouge, Languedoc

SPIRITUEUX • A PARTIR DE 18

THES ET CAFES • 7

RECETTES DE CAFE • 9

SOFTS • 7

JUS DE FRUITS • 10

Tomate – Carotte – Mangue

Poire – Pêche – Fraise

EAUX PLATES ET PETILLANTES • 10

Les vins et spiritueux sont disponibles auprès de nos barmen
Prix nets en Euros, service compris