

AU VERRE & EN CARAFE

| | | VERRE | CARAFE |
|------|---|-------|--------|
| | VIN BLANC | 15 cl | 45 cl |
| 2011 | GIVRY 1 ^{ER} CRU Clos du Cellier aux Moines - Domaine Thénard | 14 | 42 |
| 2015 | CÔTES DU RHÔNE - Domaine Santa Duc | 8 | 24 |
| 2016 | AJACCIO - Faustine Vieilles vignes - Domaine Comte Abattucci | 12 | 36 |
| 2010 | MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE - Domaine Martin | 10 | 30 |
| | VIN ROUGE | | |
| 2014 | SAINT-JOSEPH - Hedonism - Faury | 10 | 30 |
| 2014 | BANDOL - Domaine Tempier | 16 | 48 |
| 2013 | POMEROL - Le Carillon de Rouget | 14 | 42 |
| 2014 | BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS Domaine François Lamarche | 12 | 36 |

MENU DÉJEUNER

44 ENTRÉE + PLAT + DESSERT

36 ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

BOISSONS NON COMPRISES

Crevettes marinées à cru,
betteraves acidulés

ou

Haddock fumé,
rémoulade de céleri et Granny Smith



Pêche du jour

ou

Lieu jaune de ligne au plat,
fenouil



Poire rôtie, glace au miel

ou

Pain perdu de Pastis d'Amélie

PRIX NET EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS