

LES PRÉ-ENTRÉES

HUÎTRES DE LA MAISON GILLARDEAU

*glacée en sorbet,
froide en gelée au chou-fleur,
tiédie en marinière,
chaude aux parfums de curry et cumin*

Muscadet Sèvre et Maine Cru Gorges 20 €
Domaine Brégeon
« Les Vigneaux » 2018 - 10 cl

Whisky Blended Malt Distillerie Douglas 20 €
Laing's
« Rock Island » Ecosse - 4 cl

—

RETOUR DE PÊCHE DES « DEUX FRÈRES »

*tout l'oursin en délicates textures,
boucauts en émulsion, étrilles et fenouils*

Savennières Château de Plaisance 20 €
2022 - 10 cl

Saké Junmai Ginjō Maître Tomonobu Mitobe 20 €
« Dewasansan de Tendō » 2022 - 8cl

—

LÉGUMES DE NOS PRODUCTEURS

*butternut de la Famille Sire et mangue acidulée,
poireaux de Papa, choux et coriandre,
fine tartelette lentilles, estragon et moutarde*

Saint-Joseph Blanc Domaine André Perret 20 €
2022 - 10 cl

Vermouth Blanc Maison Distiloire 14 €
« Douce Folie » France - 6 cl

LES CHAMPAGNES

BLANC

Champagne Blanc Domaine Mouzon Leroux 23 €
« L'Atavique » Brut Nature - 10 cl

ROSÉ

Champagne Rosé Maison Duval-Leroy 25 €
« Rosé Prestige » Brut - 10 cl

LES JUS & LIMONADES

Limonade aux Extraits Naturels de Citron 8 €
La Loire - 33 cl

Thé glacé à la Pêche 8 €
La Loire - 33 cl

Cola 8 €
La Loire - 33 cl

Pur Jus de Pomme 8 €
Les Vergers de la Manse - 25 cl

Pur Jus de Poire 8 €
Les Vergers de la Manse - 25 cl

Pur Jus de Tomate Rouge 8 €
Patrick Font - 25 cl

Nectar de Fraise 8 €
Patrick Font - 25 cl

Nectar de Mangue 8 €
Patrick Font - 25 cl

Nectar de Cassis noir de Bourgogne 8 €
Patrick Font - 25 cl

Nectar d'Abricot Bergeron 8 €
Patrick Font - 25 cl

Cocktail de Jus de Fruits 14 €
Fruits frais de saison - 15 cl