

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 Famille Lieubeau 20 €
« Goulaine » 2019 - 10 cl

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

-

RETOUR DE PÊCHE DES « DEUX FRÈRES »

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

Saumur Blanc Domaine Antoine Sanzay 20 €
« Les Salles Martin » 2021 - 10 cl

Saké Junmai Ginjō Maître Kiyashō Shuzō 20 €
« Senbonnishiki » - 8cl

-

LÉGUMES DE NOS PRODUCTEURS

*fine tartelette lentilles, estragon et moutarde,
asperges vertes, radis beurre blanc et basilic
truffe mélanosporum et topinanbour*

Condrieu Domaine André Perret 20 €
« Chery » 2021 - 10 cl

Gin Distiloire 20 €
« 1924 » France - 6 cl

LES CHAMPAGNES

BLANC

Champagne Blanc de Noirs Domaine Antoine 23 €
Bouvet
« Les Monts de la Vallée » Extra-Brut - 10 cl

ROSÉ

Champagne Rosé Maison Billecart-Salmon 25 €
« Brut Rosé » 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