

## STARTERS

### OYSTER OF GILLARDEAU FAMILY

*iced in sorbet,  
cold with cauliflower,  
warm in mariniere,  
hot with curry and cumin*

Muscadet Sèvre et Maine Cru Gorges  
Brégeon Estate  
« Les Vigneaux » 2020 - 10 cl 20 €

Single Malt Scotch Whisky  
Distillerie Old Pulteney  
« Aged 12 Years » - 4 cl 20 €

—

### FISHING RETURN OF « TWO BROTHERS »

*sea bream tartare, cucumber and sea grape  
boucauts in emulsion, crabs and fennel*

Savennières  
Plaisance Castel  
« Domaine » 2023 - 10 cl 20 €

Saké Junmai Ginjō  
Mitobe Shuzo Master  
« Sakamai » 2023 - 8cl 20 €

—

### VEGETABLES OF OUR PRODUCEURS

*yellow French beans and tomatoes of Morisseau Family,  
father's leeks, cabbage and coriander,  
fine tart of lentils, tarragon and mustard*

White Vin de France  
Apffel Estate  
« Avant la Tempête » 2022 - 10 cl 20 €

Artisale Beer  
Santa B Brassery  
« India Pale Ale » French - 33 cl 14 €

## CHAMPAGNES

### WHITE

White Champagne 23 €  
Elise Bougy Estate  
« Le Mont Chainqueux 1er Cru » Brut Nature - 10 cl

### ROSE

Rosé Champagne 25 €  
Duval-Leroy House  
« Rosé Prestige 1er Cru » Brut - 10 cl

## JUICES & LEMONADE

Limonade with extract of Natural Citrus 8 €  
La Loère - 33 cl

Peach Iced Tea 8 €  
La Loère - 33 cl

Cola 8 €  
La Loère - 33 cl

Apple Juice 8 €  
Les Vergers de la Manse - 25 cl

Pear Juice 8 €  
Les Vergers de la Manse - 25 cl

Red Tomato Juice 8 €  
Patrick Font - 25 cl

Strawberry Nectar 8 €  
Patrick Font - 25 cl

Mango Nectar 8 €  
Patrick Font - 25 cl

Vine Peach Nectar 8 €  
Patrick Font - 25 cl

Bergeron Apricot Nectar 8 €  
Patrick Font - 25 cl

Fresh Fruit Cocktail Seasonal Fruit 14 €  
15 cl