

Entrée - Plat 32 € / Plat - Dessert 29 €

Entrée - Plat - Dessert 39 €

Les Entrées – Starters 14 €

**Tortellini de canard et champignons,  
feuille de céleri, pomme Granny Smith, velouté de topinambour**

*Duck and mushroom tortellini,  
celery leaf, Granny Smith and Jerusalem artichoke*

**Pâté de chevreuil et foie gras en croûte,  
condiment Piccalilli**

*Venison and foie gras pâté en croûte,  
Piccalilli*

**Saumon comme un gravlax et herbes fraîches,  
radis, agrumes, mayonnaise de roquette et raifort frais**

*Cured salmon with fresh herbs,  
radish, citrus, rocket mayonnaise and fresh borseradish*

Les Plats - Main Courses 27€

**Haddock fumé,  
comme un « fish pie »**

*Smoked haddock, fish pie*

**Paleron de bœuf au vin rouge,  
lardons, brocolis, citron frais et champignons sauvages**

*Braised beef with red wine sauce,  
lardons, broccoli, lemon and wild mushroom*

**Risotto d'oignon caramélisé,  
poireau en barbecue, Parmesan et pesto aux herbes**

*Caramelized onion risotto,  
barbecued leek, Parmesan and herbs pesto*

Les Desserts – Desserts 9 €

**Tarte au citron meringuée et zestes confits**

*Lemon meringue pie with lemon confit*

**Cheesecake fondant,  
et son coulis de mangue**

*Cheesecake,  
mango coulis*

**Profiterole à la noix de coco,  
sauce chaude au pur Guanaja**

*Coconut profiterole,  
hot pure Guanaja sauce*

Le coup de  du sommelier :  
Le vin à la ficelle

VIN BLANC 5 € Bordeaux, La Petite Lune 2015 - 12.5 cl

VIN ROUGE 5 € Bordeaux, Clarendelle inspiré par Haut-Brion 2011 - 12.5 cl

## Le Cocktail Le Bordeaux

Lillet rosé, sirop de vanille, zestes d'orange et citron vert, crémant de Bordeaux 19 €

## Les verres de Champagne

Moët & Chandon «Brut Impérial » 17 €

Moët & Chandon Rosé 21 €

## Les vins au verre

### VINS BLANCS

Graves, Château Camus 2014 6 €

Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux 2014 10 €

Chablis, Albert Bichot Domaine Long Depaquit 2015 9 €

Anjou, Clos de l'Elu, « Roch'Avel » 2015 8 €

### VINS ROUGES

Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith 2012 12 €

Haut-Médoc, La Closerie de Malescasse 2012 7 €

Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon – *Coup de cœur* 2008 15 €

Côte du Rhône, « Bouquet des Garrigues », Clos du Caillou 2014 9 €

### VINS ROSÉS

Côtes de Provence, La Commanderie de Peyrassol 2015 7 €

Côtes de Provence, Château Minuty « Rosé et Or » 2015 12 €

### VINS MOELLEUX

Sauternes, Château Raymond Lafon 2002 13 €

Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine Barroubio 2015 6 €