

# TO SHARE

Thin tart with mushrooms from the Vosges, onion confit from the Cévennes

Bone marrow, parsley, crispy bread and sea salt

Buffalo Burrata, pumpkin pickles, toasted bread

€ 12

€ 12

€ 11

# STARTERS

Tataki-style beef, chimichurri, beetroot pickles € 14

Langoustine ravioli, creamy leeks, and white wine sauce € 15

Porcini mushroom soup, perfectly poached egg and grilled hazelnuts € 12

« Je ne conçois qu'une seule relation avec la cuisine, très primaire, très animale. C'est bon ou ce n'est pas bon. »

*Pierre Gagnaire*

# MAIN COURSES

Farm bred French lamb, spicy semolina, glazed vegetables and reduced meat sauce € 32

Braised beef cheek, potato cake, delicate mustard sauce € 25

Roasted cod, saffron carrots and coffee vinaigrette € 26

Trout fillet, sautéed seasonal mushrooms, and white butter sauce € 28

# DESSERTS

Mature cheeses, jam and green salad with nut oil  
Small plate: € 14  
Large plate: € 19

Creamy chocolate with Breton shortbread and caramel sea salt € 14

Citrus fruit varieties with olive oil cream € 13

Poached pear, vanilla Tonka bean and granola € 12

« Je suis à la fois global... et local... donc je suis glocal. »

*Alain Ducasse*

## COCKTAILS

**P'tit Lou**  
Rosé Lou, Triple Sec, Crème de Framboise, Tonic 13€

**Un Spritz à Sureauter**  
Vin de sureau de L.Cazottes & Bitter Orange  
Crémant de Loire 14 €

**Dark and Stormy**  
Dark Rhum, citron vert, ginger beer 15 €

**Negroni**  
Gin Tanqueray Rangpur, Dolin Rouge & Bitter,  
Carpano Antica & Bitter Orange 16 €

**Mocktail du moment**  
Cocktail sans alcool 10 €

## DIGESTIFS

**Cognacs**  
Peuchet XO Reserve de l'Empereur 25 €  
Lhéroult VSOP 16 €  
Lhéroult Petite Champagne VSOP 18 €  
Lhéroult l'oublié XO 19 €  
Lhéroult Vieux Millénaire 26 €  
Lhéroult Grande Champagne 1983 40 €  
Lhéroult Bon bois 1967 57 €

**Armagnacs**  
Peuchet Cachet Noir 15 ans 15 €  
Laballe Resistance (100% Bacot) 18 €  
Laballe Exode XIV (100% Ugni Blanc) 20 €  
Peuchet Bas-Armagnac 2000 24 €

**Eaux de vie de fruits d'Exception**  
Le Petit Grain, Abricot & Poire Williams 22 €  
Roulot Abricot & Poire et citron 18 €

Distillerie Cazottes - Goutte de Poire  
ou la Goutte dorée de Reine Claude 22 €

**Calvados**  
Christian Drouin Coeur de Lion 16 €  
Domfrontais 2006 17 €  
Famille Dupont, hors d'âge 25 €  
Famille Dupont, 45 ans 39 €

**Liqueurs**  
Chartreuse Verte & Jaune 17 €  
Chartreuse MOF (jaune) 23 €  
Chartreuse édition du 9eme centenaire 19 €  
Meletti Limoncello 8 €  
Liqueur d'abricot, Roulot 18 €

## AVEC LES DESSERTS

**Le Maury du Domaine Mas Amiel**  
Vintage 2012 10 €  
30 ans 17 €  
Vintage 1985 20 €  
Vintage 1980 25 €

**Le Porto du Domaine Quinta Da Côte**  
LBV 2015 14 €  
LD vintage 2015 18 €