

VINS BLANCS - 75cl

2020	Muscadet Sèvre et Maine - L'Odyssée M – Clos des Orfeuilles	55€
2024	Menetou Salon - Domaine Turpin	70€
2025	Crozes-Hermitage - Papillon - Gilles Robin	75€
2023	Pouilly-Fumé - Racines - Domaine Cailbourdin	85€
2024	Alsace Riesling - Clos des Capucins - Domaine Weinbach	95€
2016	Jura - Cuvée Tradition - Domaine Grand	95€
NM	Mâcon Charnay Lès Mâcon – Domaine Pascal Renaud	75€
NM	Bourgogne Côte d'Or – Domaine Pascal Michelot	90€
2023	Viré Clessé – Cave de Viré	65€
2020	Meursault 1 ^{er} Cru - Gènevrières « Cuvée Baudot » Hopices de B.	295€
2020	Meursault 1 ^{er} Cru - Charmes « Cuvée Lanlay » Hopices de B.	315€
2019	Loire - Vin de France – Pur Sang - Domaine Daguneau	260€
2018	Loire - Vin de France - Silex - Domaine Daguneau	360€

VINS ROUGES - 75cl

2018	Rhône - IGP Vaucluse - Le Pigoulet - Famille Brunier	45€
2020	Languedoc - VDF Cibelle - Mirmanda	50€
2022	Savoie Arbin - Mondeuse - F. Trosset	60€
2019	Vin de Savoie - Pierre Emile - Pinot Noir - T. Blard	75€
2017	Loire - Anjou - La Fresnaye - Patrick Baudouin	80€
2020	Corses - IGP Ile de Beauté - Mino - San Armettu - G. Seroin	95€
2018	Languedoc - Pays d'Hérault - L'Aphyllante - Vaisse	105€
2018	Bourgogne - Côtes de Nuits-Villages – Hoffmann-Jayer	130€
2020	Bourgogne - Gevrey-Chambertin - Domaine Sérafin	145€
2014	Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru – Château Jean Faure	145€
2017	Bourgogne - Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru - Clos Sorbé - F. Feuillet	280€
2018	Rhône - Côte-Rôtie - Côtes Blondes - Vignoble de Boisseyt	250€

VINS ROSES - 75cl

2025	Côtes de Provence - Minuty Prestige	65€
------	--	-----

VERRES DE VINS 12CL

CHAMPAGNES

2015	Veuve-Clicquot - Vintage Brut	19€
------	-------------------------------	-----

VINS BLANCS

2025	Menetou Salon - Domaine Turpin	14€
NM	Mâcon Charnay Lès Mâcon – Domine Pascal Renaud	15€

VINS ROUGES

2023	Givry - <i>Vignerons de Buxy</i>	
------	----------------------------------	--

VINS ROSES

2025	Côtes de Provence - Minuty Prestige	14€
------	--	-----

CHAMPAGNES

Blanc

2019	Veuve Clicquot Vintage	120€
	Ruinart - Blanc de Blancs	280€
2018	Veuve Clicquot Grande Dame	380€

Rosé

2015	Veuve-Clicquot - Vintage	180€
2012	Henriot - Millésimé brut	240€
2018	Veuve Clicquot Grande Dame	360€

Prestige

2010	Deutz - Amour de Deutz	295€
2012	Dom Pérignon	450€

VIVE LE PARTAGE !

TO SHARE

Voilà l'esprit de la maison, il faut tout goûter, tout mettre au milieu de la table et partager, c'est comme cela que Stéphanie et David aiment recevoir.

À vous de jouer ...

6 Huîtres pleine mer n°3 vivifiées 20€
6 Open-sea oysters n°3

Tarama maison vivifié d'une huile d'estragon 13€
Homemade tarama with a tarragon oil

Crevettes croustillantes, spicy mayo 19€
Crispy shrimp, spicy mayo

Accras croustillants, aigre douce 16€
Crispy accras, sweet and sour sauce

Tartare de thon au shiso pourpre et concombre 23€
Tuna tartare with purple shiso and cucumber

Eclatée de moules de bouchot aux épices thaï 15€
Thai-spiced bouchot mussels

Saumon brûlé au za'atar, huile d'olive citronnée 21€
Seared salmon with za'atar and lemon-infused olive oil

Sériole maturée, vinaigrette cassée au confit d'algues 23€
Matured yellow tail, vinaigrette with alga

Quartier de chou-fleur rôti au beurre d'algues 14€
Roasted cauliflower with seaweed butter

Ravioles de langoustines bouillon lait de coco citron vert 28€
Langoustine ravioli in a coconut and lime broth

VIVE LES PLATS/ MAINS COURSES

Escalopine de saumon, velouté d'herbes, pousse d'épinards 32€
Salmon cutlet, green herbs velouté, baby spinach leaves

Bar confit, bouillon intense d'un couscous de légumes 38€
Steamed seabass, stock from a vegetable couscous

Aile de raie, vinaigrette soja aux légumes croquants et brocolis 32€
Skate wing with a soy vinaigrette, crunchy vegetables and broccoli

VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER/

BIG PIECES TO SHARE

Quart ou demi poulpe grillé, bouillon lié d'une douce harissa, sucrose grillée 39 / 75€
Half octopus, in a mild harissa broth, with grilled Sucrose lettuce

Turbotin meunière, beurre battu aux algues, pousses d'épinards 95€
Turbotin with whipped seaweed butter and baby spinach leaves

VIVE LES DESSERTS/ DESSERTS

Tiramisu relevé de fève Tonka 14€
Tiramisu with a hint of Tonka bean

Clafoutis Mirabelle tiède 15€
Warm Mirabelle plum Clafoutis

Cookie à la casserole, praliné, boule de glace vanille 18€
Pan-baked cookie, praliné, scoop of vanilla ice cream