12 Juillet 2025

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent du sulfite, sauf indication contraire.

- **Gluten**
- **Crustacés**
- **Œufs**
- **Poissons**
- **Arachides**
- **Soja**
- **Lait**
- **Fruits à coques**
- **Céleri**
- **Moutarde**
- **Sésame**
- **Sulfites**
- **Lupin**
- **Mollusques**

Les Entrées

Les Entrées

La maraîchère sucrine, tomate ananas, haricots verts, carottes fanes, concombre, courgettes et cœur d'artichaut	
Le bar en ceviche, mangue fraîche et vinaigrette à la passion	
Le Chèvre perle de chèvre à l'aubergine et pistou	
Le foie gras chutney de cerise et brioche tiède	
Le homard sucrine, pistou aux herbes, légumes croquants et sorbet basilic	

Les Plats

La Viande

Le bœuf pommes grenailles, légumes de saison, sauce à la truffe	
Le cabillaud poché au lait, légumes du moment, beurre au citron vert et fines herbes	
Le canard magret au cassis, pousses d' épinards et pommes grenailles	
Le saumon mousseline de patates douces, purée de citron jaune	
Les ravioles à la ricotta, épinards, crème d'ail	

Les Desserts

Les Fromages

Assiette de fromages Normands Camembert, Pont-l'Évêque et Neufchâtel	

menuonline.fr / Droits réservés

Les Douceurs du Cercle

Parfums : vanille, chocolat, café, passion, fraise, citron

L'ananas en carpaccio, glace Grand Marnier

La pavlova fruits rouges, sirop de vanille et coulis de fruits rouges

Le chocolat fondant, glace vanille, crumble cacao

Le colonel sorbet citron, vodka

Le Tiramisu génoise café et crème mascarpone

Les fruits rouges glace vanille et chantilly maison

Entrées

La langoustine en bonbon, julienne de légumes, gingembre et citron vert

La Saint-Jacques poêlée, en carpaccio et en beignet aux saveurs de truffe

Le foie gras mi cuit, chutney de pomme à la cannelle, brioche tiède

Le saumon saumon fumé, gravlax, en rillette et fines herbes, émulsion crémée à la clémentine

Plats

La sole en filet façon meunière, mousseline de pomme de terre aux fines herbes

Le bœuf en tournedos façon Rossini, pleurotes et pommes grenaille

Le homard en fricassée, gratiné au parmesan

Desserts

La couronne chocolat framboise
sablé et financier noisette, gelée framboise, mousse chocolat noir

La sphère au chocolat
chocolat grand cru 70%, mousse et crémeux, praliné noisette

Le sablé pain d'épices
sablé aux épices, chantilly chocolat lait, compotée ananas

Nos Vins au Verre - 15cl

Vins au verre

AOC Château Gaillard Les Cabanes
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2018

AOC Crozes Hermitage Le Millepertuis vallée du Rhône 2020

AOC Domaine du Grand Veneur, Réserve Vallée du Rhône 2022

AOC Gewurztraminer Gustave Lorentz 2015

AOC Les Terrasses de Tamary 2023

AOC Saint-Estèphe Héritage de Le Boscq 2019

AOC Sancerre Les Colinettes, J Mellot 2022

AOP Minuty Prestige 2023

IGP La Réserve d'Estoublon Méditérannée 2022

Vins

menuonline.fr / Droits réservés

Les Vins

Vins Rouges

- **AOC Bordeaux Haut-Medoc** Le Haut-Medoc de Giscours 2015
- **AOC Bordeaux Saint-Emilion** Château Gaillard Les Cabanes 2018
- **AOC Bordeaux Saint-Estèphe** Héritage de Le Boscq 2019
- **AOC Brouilly** Château La Chaize 2023
- **AOC Crozes Hermitage** Le Millepertuis Vallée du Rhône 2020
- **AOP Sancerre** Domaine de la Perrière 2014

Vins rouges

Vins Blancs

- **AOC Gewurztraminer** Gustave Lorentz 2015
- **AOC Riesling** Gustave Lorentz 2018
- **AOC Saint-Véran Innocenti** Terres Secrètes 2024
- **AOC Sancerre** Les Colinettes, J Mellot 2022
- **AOP Sancerre** Domaine de la Perrière 2014

Vins blancs

Vins Rosés

- **AOC Les Terrasses de Tamary** 2023
- **AOP Minuty Prestige** 2023

Champagnes

- **AOC Fouquet's Brut**
- **AOC Offenbach 12cl**
- **AOC Pommery**
- **AOC Pommery Brut**
- **AOC Pommery Rosé**
- **AOC Pommery rosé**

Alcools

Vodka Grey Goose

menuonline.fr / Droits réservés