



10 May 2025



**MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD**

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

<b>Gluten</b>	<b>Shellfish</b>	<b>Eggs</b>	<b>Fish</b>
<b>Peanuts</b>	<b>Soy</b>	<b>Milk</b>	<b>Nuts</b>
<b>Celery</b>	<b>Mustard</b>	<b>Sesame</b>	<b>Sulphite</b>
<b>Lupin</b>	<b>Molluscs</b>		

**Starters**

Starters

<b>The asparagus</b> asperges blanches sauce hollandaise																			
<b>Maraîchère</b> asperges, sucrine, tomate ananas, haricots verts, carottes fanes, courgettes et cœur d'artichaut																			
<b>Bass</b> en ceviche, mangue fraîche et vinaigrette à la passion																			
<b>Foie gras</b> chutney de pomme et brioche tiède																			
<b>Salmon</b> en gravlax, crème de citron et caviar de harengs																			

**Main Courses**

Meat

<b>Lamb</b> côtes d'agneau, jus d'estragon et déclinaison d'aubergines																			
<b>Trout</b> pêche locale, en tapenade de poivrons, mousseline de carottes au cumin																			
<b>Mackerel</b> pêche locale, sauce au cidre, crémeux de petits pois																			
<b>Les ravioles</b> à la ricotta, épinards, crème d'ail																			

**Desserts**

Cheese

<b>Normand cheese platter</b> Camembert, Pont-l'Evêque and Neufchâtel cheese																			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Le Cercle's Sweet Treats

Flavors: vanilla, chocolate, coffee, passion fruit, strawberry, lemon																			
<b>Pineapple</b> en carpaccio, glace Grand Marnier																			
<b>Le cookie</b> fruits de saison, crème vanille																			
<b>Le mille-feuille</b> minute, parfum vanille, caramel, noix de pécan																			
























## Entrées

<b>Langoustine</b> en bonbon, julienne de légumes, gingembre et citron vert	   	 
<b>Saint-Jacques</b> poêlée, en carpaccio et en beignet aux saveurs de truffe	    	  
<b>Foie gras</b> mi cuit, chutney de pomme à la cannelle, brioche tiède	   	
<b>Salmon</b> saumon fumé, gravlax, en rilette et fines herbes, émulsion crémée à la clémentine	   	 

## Plats

<b>The sole</b> en filet façon meunière, mousseline de pomme de terre aux fines herbes	   	
<b>Beef</b> en tournedos façon Rossini, pleurotes et pommes grenaille	   	 
<b>Lobster</b> en fricassée, gratiné au parmesan	      	 

## Desserts

<b>La couronne chocolat framboise</b> sablé et financier noisette, gelée framboise, mousse chocolat noir	     	 
<b>La sphère au chocolat</b> chocolat grand cru 70%, mousse et crémeux, praliné noisette	    	
<b>Le sablé pain d'épices</b> sablé aux épices, chantilly chocolat lait, compotée ananas	      	 

## Wine by the glass

### By the glass

<b>AOC Château Gaillard Les Cabanes</b> Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2018	
<b>AOC Crozes Hermitage</b> Le Millepertuis vallée du Rhône 2020	
<b>AOC Domaine du Grand Veneur, Réserve</b> Vallée du Rhône 2022	
<b>AOC Gewurztraminer</b> Gustave Lorentz 2015	
<b>AOC Le B par Maucaillou</b> Bordeaux Supérieur 2019	
<b>AOC Les Terrasses de Tamary</b> 2023	
<b>AOC Saint-Estèphe</b> Héritage de Le Boscq 2019	
<b>AOC Sancerre</b> Les Colinettes, J Mellot 2022	
<b>AOP Minuty Prestige</b> 2023	
<b>IGP La Réserve d'Estoublon</b> Méditerranée 2022	














### Wines

## Wine

### Red Wines

<b>AOC Bordeaux Haut-Medoc</b> Le Haut-Medoc de Giscours 2015	
<b>AOC Bordeaux Pessac-Léognan</b> Château La Garde 2013	
<b>AOC Bordeaux Saint-Emilion</b> Château Gaillard Les Cabanes 2018	
<b>AOC Bordeaux Saint-Estèphe</b> Héritage de Le Boscq 2019	
<b>AOC Brouilly</b> Château La Chaize 2023	
<b>AOC Crozes Hermitage</b> Le Millepertuis Vallée du Rhône 2020	
<b>AOP Sancerre</b> Domaine de la Perrière 2014	
<b>Red wines</b>	
















## White Wines

 <b>AOC Bouzeron</b> Louis Jadot 2016																						
 <b>AOC Chablis</b> 1er cru les Vaulorents 2019																						
 <b>AOC Gewurztraminer</b> Gustave Lorentz 2015																						
 <b>AOC Riesling</b> Gustave Lorentz 2018																						
 <b>AOC Sancerre</b> Les Colinettes, J Mellot 2022																						
 <b>AOP Sancerre</b> Domaine de la Perrière 2014																						
<b>White wines</b>																						

## Rosé Wines

 <b>AOC Les Terrasses de Tamary</b> 2023																						
<b>AOP Minuty</b>																						
 <b>Prestige</b> 2023																						

## Champagnes

 <b>AOC Fouquet's Brut</b>																						
 <b>AOC Pommery</b>																						
 <b>AOC Pommery Apanage Blanc de Blanc</b>																						
 <b>AOC Pommery Brut</b>																						
 <b>AOC Pommery Rosé</b>																						
 <b>AOC Pommery rosé</b>																						
 <b>AOC Ruinart blanc de blanc</b>																						
<b>Champagnes</b>																						

## Liquors

<b>Vodka Grey Goose</b>																						
-------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--