85
RESTAURANT & BAR

12 Octobre 2024

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

Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Assortiment de fromages affinés,
Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Brandade de cabillaud et cube confit au céleri rave, Cerneaux de noix, pomme Granny Smith.

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Filet de maquereaux grillé à la flamme, Sauce tzatzíki, poireaux fondants, pickles et copeaux de radis.

Joue de bœuf braisée aux fines herbes, Parmentier de pommes de terre au chou vert et magrets fumés, jus de braisage.

Le café Gourmand du "85"

Longe de veau cuit basse température aux champignons,
Champignons "Eryngii", cromesquis de topinambours à la truffe, jus léger.

Médaillon de foie gras de canard Français, Fraicheur de courge butternut à la clémentine, brioche de cuisses confites.

Nougat glacé aux framboises fraîches

Œuf bio dur et sa mayonnaise fumée, Tombée d'épinard au beurre noisette, rosace de pommes de terre, pomelos.

Palet au chocolat au lait, Coeur crème brulée à la vanille, crème anglaise au café.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Pavlova exotique, Sorbet à la noix de coco.

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Sablé breton à la fleur de sel, Pommes caramélisées et son siphon léger, caramel laitier.

Saumon " Gravlax " à la Parisienne, Macédoine de légumes d'hiver, mayonnaise au cresson, croûtons de pain.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Suprêmes de volaille fondante en ballotine, Compotée d'échalotes confites au vin blanc, gratin de coquillettes au comté.

Variations autour de la noisette, Dacquoise à la noisette, mousse et noisettes caramélisées, écume de noisette.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Velouté de petits pois froid à la verveine Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.

menuonline.fr / Droits réservés

Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Brandade de cabillaud et cube confit au céleri rave, Cerneaux de noix, pomme Granny Smith.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de maquereaux grillé à la flamme, Sauce tzatzíki, poireaux fondants, pickles et copeaux de radis.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Saumon " Gravlax " à la Parisienne, Macédoine de légumes d'hiver, mayonnaise au cresson, croûtons de pain.

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.

Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Le café Gourmand du "85"

Longe de veau cuit basse température aux champignons,
Champignons "Eryngii", cromesquis de topinambours à la truffe, jus léger.

Médaillon de foie gras de canard Français, Fraicheur de courge butternut à la clémentine, brioche de cuisses confites.

Nougat glacé aux framboises fraîches

Œuf bio dur et sa mayonnaise fumée, Tombée d'épinard au beurre noisette, rosace de pommes de terre, pomelos.

Palet au chocolat au lait, Coeur crème brulée à la vanille, crème anglaise au café.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Pavlova exotique, Sorbet à la noix de coco.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Sablé breton à la fleur de sel, Pommes caramélisées et son siphon léger, caramel laitier.

Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Saumon " Gravlax " à la Parisienne, Macédoine de légumes d'hiver, mayonnaise au cresson, croûtons de pain.

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprêmes de volaille fondante en ballotine, Compotée d'échalotes confites au vin blanc, gratin de coquillettes au comté.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Variations autour de la noisette, Dacquoise à la noisette, mousse et noisettes caramélisées, écume de noisette.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Velouté de petits pois froid à la verveine Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.

menuonline.fr / Droits réservés

Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Brandade de cabillaud et cube confit au céleri rave, Cerneaux de noix, pomme Granny Smith.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de maquereaux grillé à la flamme, Sauce tzatzíki, poireaux fondants, pickles et copeaux de radis.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Saumon " Gravlax " à la Parisienne, Macédoine de légumes d'hiver, mayonnaise au cresson, croûtons de pain.

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.

Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Brandade de cabillaud et cube confit au céleri rave, Cerneaux de noix, pomme Granny Smith.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Filet de maquereaux grillé à la flamme, Sauce tzatzíki, poireaux fondants, pickles et copeaux de radis.

Joue de bœuf braisée aux fines herbes, Parmentier de pommes de terre au chou vert et magrets fumés, jus de braisage.

Le café Gourmand du "85"

Longe de veau cuit basse température aux champignons,
Champignons "Eryngii", cromesquis de topinambours à la truffe, jus léger.

Médaillon de foie gras de canard Français, Fraicheur de courge butternut à la clémentine, brioche de cuisses confites.

Œuf bio dur et sa mayonnaise fumée, Tombée d'épinard au beurre noisette, rosace de pommes de terre, pomelos.

Palet au chocolat au lait, Coeur crème brulée à la vanille, crème anglaise au café.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Pavlova exotique, Sorbet à la noix de coco.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Sablé breton à la fleur de sel, Pommes caramélisées et son siphon léger, caramel laitier.

Saumon " Gravlax " à la Parisienne, Macédoine de légumes d'hiver, mayonnaise au cresson, croûtons de pain.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Suprêmes de volaille fondante en ballotine, Compotée d'échalotes confites au vin blanc, gratin de coquillettes au comté.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Variations autour de la noisette, Dacquoise à la noisette, mousse et noisettes caramélisées, écume de noisette.

menuonline.fr / Droits réservés

Soja

Soja et produits à base de soja

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Brandade de cabillaud et cube confit au céleri rave, Cerneaux de noix, pomme Granny Smith.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Joue de bœuf braisée aux fines herbes, Parmentier de pommes de terre au chou vert et magrets fumés, jus de braisage.

Le café Gourmand du "85"

Longe de veau cuit basse température aux champignons,
Champignons "Eryngii", cromesquis de topinambours à la truffe, jus léger.

Médaillon de foie gras de canard Français, Fraicheur de courge butternut à la clémentine, brioche de cuisses confites.

Œuf bio dur et sa mayonnaise fumée, Tombée d'épinard au beurre noisette, rosace de pommes de terre, pomelos.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Pavlova exotique, Sorbet à la noix de coco.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assortiment de fromages affinés,
Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Le café Gourmand du "85"

Médaillon de foie gras de canard Français, Fraicheur de courge butternut à la clémentine, brioche de cuisses confites.

Nougat glacé aux framboises fraîches

Œuf bio dur et sa mayonnaise fumée, Tombée d'épinard au beurre noisette, rosace de pommes de terre, pomelos.

Palet au chocolat au lait, Coeur crème brulée à la vanille, crème anglaise au café.

Pavlova exotique, Sorbet à la noix de coco.

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Sablé breton à la fleur de sel, Pommes caramélisées et son siphon léger, caramel laitier.

Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Variations autour de la noisette, Dacquoise à la noisette, mousse et noisettes caramélisées, écume de noisette.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Velouté de petits pois froid à la verveine Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.

menuonline.fr / Droits réservés

Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Assortiment de fromages affinés,
Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic

Brandade de cabillaud et cube confit au céleri rave, Cerneaux de noix, pomme Granny Smith.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Filet de maquereaux grillé à la flamme, Sauce tzatzíki, poireaux fondants, pickles et copeaux de radis.

Joue de bœuf braisée aux fines herbes, Parmentier de pommes de terre au chou vert et magrets fumés, jus de braisage.

Le café Gourmand du "85"

Longe de veau cuit basse température aux champignons,
Champignons "Eryngii", cromesquis de topinambours à la truffe, jus léger.

Médaillon de foie gras de canard Français, Fraicheur de courge butternut à la clémentine, brioche de cuisses confites.

Nougat glacé aux framboises fraîches

Œuf bio dur et sa mayonnaise fumée, Tombée d'épinard au beurre noisette, rosace de pommes de terre, pomelos.

Palet au chocolat au lait, Coeur crème brulée à la vanille, crème anglaise au café.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Pavlova exotique, Sorbet à la noix de coco.

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Sablé breton à la fleur de sel, Pommes caramélisées et son siphon léger, caramel laitier.

Saumon " Gravlax " à la Parisienne, Macédoine de légumes d'hiver, mayonnaise au cresson, croûtons de pain.

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Suprêmes de volaille fondante en ballotine, Compotée d'échalotes confites au vin blanc, gratin de coquillettes au comté.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Variations autour de la noisette, Dacquoise à la noisette, mousse et noisettes caramélisées, écume de noisette.

Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.

Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Joue de bœuf braisée aux fines herbes, Parmentier de pommes de terre au chou vert et magrets fumés, jus de braisage.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

menuonline.fr / Droits réservés

Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Assortiment de fromages affinés,
Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Filet de maquereaux grillé à la flamme, Sauce tzatzíki, poireaux fondants, pickles et copeaux de radis.

Joue de bœuf braisée aux fines herbes, Parmentier de pommes de terre au chou vert et magrets fumés, jus de braisage.

Longe de veau cuit basse température aux champignons,
Champignons "Eryngii", cromesquis de topinambours à la truffe, jus léger.

Médaillon de foie gras de canard Français, Fraicheur de courge butternut à la clémentine, brioche de cuisses confites.

Œuf bio dur et sa mayonnaise fumée, Tombée d'épinard au beurre noisette, rosace de pommes de terre, pomelos.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Saumon " Gravlax " à la Parisienne, Macédoine de légumes d'hiver, mayonnaise au cresson, croûtons de pain.

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprêmes de volaille fondante en ballotine, Compotée d'échalotes confites au vin blanc, gratin de coquillettes au comté.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

Wellington de betterave, Feta, olives et câpres.

Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Le café Gourmand du "85"

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

- ALSACE PINOT GRIS AOP Réserve LORENTZ-WOERLEN
- ALSACE PINOT NOIR AOP Lorentz WOERLEN
- BANDOL AOP Fontbrune
- BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine Pierre Laurent
- BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine Pierre Laurent
- CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY
- CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

menuonline.fr / Droits réservés

CASSIS AOP Château de FONTCREUSE
CHABLIS SAINT MARTIN AOC Domaine LAROCHE
CHABLIS SAINT MARTIN AOP Domaine LAROCHE
CHABLIS SAINT MARTIN AOP Domaine LAROCHE
Charles Heidsieck rosé
CHEVERNY AOP Domaine Maison Terra vitis
CHEVERNY AOP Domaine Maison Terra vitis
CHEVERNY AOP Domaine Terra Vitis
CHINON AOP Domaine JOURDAN LES GRAVINIERES
CHINON AOP Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES
COTES DE PROVENCE AOP Maur&More Château SAINT MAUR
COTES DE PROVENCE AOP Château Minuty Prestige
CÔTES DU RHONE AOP "MAGIE D'UNE TERRE"
CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS AOP Chapoutier
CUVEE MONTAGNY 1er CRU AOP Domaine de Montorge
Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.
Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.
Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé
FOUQUET'S "Cuvée Tradition"
Fouquet's
HAUTES COTE DE BEAUNE AOP PROSPER MAFOUX
Lallier "Réflexion R020"
Lallier "Expert rosé"
Laurent Perrier
LISTRAC-MEDOC AOP Château Fonréaud
MACON-IGE AOP Igé Prosper Maufoux
MACON-Igé AOP IGE PROSPER MAUFOUX
MERCUREY AOP Domaine du Meix Foulot
Moët & Chandon Brut Impérial
Moët & Chandon Rosé Impérial
NUITS-SAINT GEORGES VIEILLES VIGNES AOP Frédéric Magnien
PAUILLAC AOP Pauillac de Batailley
Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.
POUILLY FUISSE AOP Domaine RENAUD Cuvée VIEILLES VIGNES
POUILLY FUME AOP Domaine VENEAU
POUILLY FUME AOP Domaine HUBERT VENEAU
SAINT EMILION GRAND CRU AOP Château Puy Razac
SAINT EMILION GRAND CRU AOP Château Puy Razac
SAINT ESTEPHE AOP Château Beau Site
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Domaine Bruneau
SAINT-VERAN AOP Cuvée Plaisance Domaine Thierry Drouin
Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois
Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois
SANCERRE LES COLLINETTES AOP Joseph Mellot
Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.
Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.
Veuve Clicquot Carte Jaune
Veuve Clicquot Vintage
Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

menuonline.fr / Droits réservés

Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Ballotine de sole en habit vert, Chou-fleur rôti au curry doux et sa mousseline onctueuse, sauce vierge Grenobloise.

Brandade de cabillaud et cube confit au céleri rave, Cerneaux de noix, pomme Granny Smith.

Compressé de souris d'agneau croustillant,
Mousseline de navet au curcuma et sésame, navet confit au beurre de thym, kumquats,

Joue de bœuf braisée aux fines herbes, Parmentier de pommes de terre au chou vert et magrets fumés, jus de braisage.

Longe de veau cuit basse température aux champignons,
Champignons "Eryngii", cromesquis de topinambours à la truffe, jus léger.

Pavé de saumon fumé à chaud, œuf d'avruga Potimarron rôti et sa mousseline légère, crème iodée à l'encre de seiche.

Raviole ouverte de champignons à l'ail noir, Bouillon parfumé aux saveurs d'Asie, pickles et huile de coriandre

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison Emulsion au basilic.

Suprêmes de volaille fondante en ballotine, Compotée d'échalotes confites au vin blanc, gratin de coquillettes au comté.

Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.

Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Salade césar " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

menuonline.fr / Droits réservés