

## MENU DE NOËL 55€

### POUR COMMENCER

LOBE DE FOIE GRAS AUX ÉPICES  
PAIN GRANOLA "BENOIT CASTEL"

PÂTÉ EN CROUTE, FOIE GRAS ET  
TRUFFES

### POUR CONTINUER

FONDANT DE BŒUF  
SAUCE TRUFFÉE  
ET GNOCCHIS MAISON

### POUR TERMINER

## LES RIVER LIVE

### LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR

AVEC NOS DUOS PIANISTE ET VOIX  
VIBREZ SUR LES SONS LOUNGE & POP

Tous nos plats sont "fait maison". Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Chèques non acceptés - Liste des allergènes disponible à l'accueil.

**ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 37€**

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT 42€**

### POUR COMMENCER

Entrées hors menu à 14€

VELOUTÉ DE POTIMARRON Crème mascarpone et noisettes  
POIREAUX FONDANTS, VINAIGRETTE MISO ET MIMOSA  
ACCRAS DE MORUE "MAISON" Sauce chili-mango  
SAUMON CONFIT CONCOMBRE ET YAOURT GREC  
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES Mangue et kalamansi + 3€  
CALAMARS FRITS Sauce creamy spicy  
SALADE DE BŒUF THAÏ Coriandre et citron vert  
ŒUF BIO POCHÉ Crème de champignons et girolles  
LOBE DE FOIE GRAS AUX ÉPICES Pain granola "Benoit Castel" + 6€  
PÂTÉ EN CROUTE, FOIE GRAS ET TRUFFES + 3€

### POUR CONTINUER

Plats hors menu à 28€

RIGATONIS AUX CÈPES  
RAVIOLES DE LÉGUMES "MAISON" Bouillon, gingembre-citronnelle  
RISOTTO AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD  
TARTARE DE DORADE, POMME GRANNY SMITH ET PICKLES  
Salade d'endives et carmine  
FILET DE BAR RÔTI ET COQUES Pommes de terre fondantes  
TONKATSU DE SAUMON Riz coco-citronnelle et sauce sriracha  
COQUILLE SAINT JACQUES  
Tout simplement rôties, citron et beurre demi sel +5€  
DOS DE CABILLAUD FAÇON BOUILLABAISSE  
TARTARE DE BŒUF NEW STYLE Pommes allumettes maison  
TIGRE QUI PLEURE Pommes allumettes maison + 5€  
FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE CIDRE BIO  
Potimarron rôti, châtaignes et pommes Royal Gala  
CURRY DE POULET, AMANDES TORRÉFIÉES Riz et graines de sésame  
BOUDIN BASQUE OSPITAL JUSTE SNACKÉ Cèpes et pomme purée

### POUR TERMINER

Desserts hors menu à 14€

COMTÉ AOC 18 MOIS  
UN BEAU CAFÉ GOURMAND  
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON FLAMBÉE  
L'INCONTOURNABLE BABA DE SANDRO Chantilly et rhum 3 rivières  
MACARON FAÇON TATIN Chantilly et caramel  
ECLAIR CITRON VERT ET JAUNE Meringue croustillante  
PAVLOVA GLACÉE AUX FRAMBOISES FRAÎCHES  
LA PROFITEROLE ET CHOCOLAT CHAUD Crème glacée vanille  
SUNDAE VANILLE, COULIS CARAMEL ET CACAHUËTES  
PEDONE GLACIER ARTISANAL, 3 BOULES  
Vanille, passion, framboise, mangue, citron, chocolat

<b>VINS ROUGES</b>		15cl	37,5cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE				
2022	<b>Côtes Du Rhône</b> Saint Esprits Delas	8€		35€
2022	<b>Vacqueyras AOP</b> Domaine des genêts - Delas			59€
2023	<b>Saint-Joseph</b> Les Clalleys - Maison DELAS			58€
2022	<b>Crozes-Hermitage</b> Les Launes - Delas			48€
LOIRE				
2022	<b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b> G. Hersard	7€		32€
2023	<b>Saumur Champigny</b> Thierry Germain			51€
2022	<b>Sancerre</b> Thierry Merlin Cherrier			49€
BOURGOGNE				
2021	<b>Mercurey</b> Château de Chamirey			71€
2019	<b>Aloxe-Corton</b> Domaine Doudet Naudin			90€
2022	<b>Hautes Côtes de Beaune</b> Maison Louis Latour			70€
2022	<b>Savigny-les-Beaune</b> Domaine Aegerter			67€
BEAUJOLAIS				
2023	<b>Brouilly</b> Château des Tours	8€		39€
2022	<b>Morgon AOP</b> Château de Pizay			48€
BORDELAIS				
2019	<b>Graves</b> Château de Landiras, Cuvée "Sainte-Jeanne"			45€
2019	<b>Saint-Estèphe</b> Château Tour de Marbuzet			70€
2012	<b>Pauillac AOP</b> Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé			96€
2018	<b>Margaux</b> Château d'Issan, Grand Cru Classé			129€
2020	<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> Château Bellevue Figeac			59€
2018	<b>Saint-Estèphe</b> La Devise de Lilian	11€		50€
VINS DE FRANCE				
2023	<b>Pinot Noir</b> Doudet - Naudin	9€		39€

<b>VINS ROSÉS</b>		15cl	37,5cl	75cl
2023	<b>Côtes de Provence</b> Château Minuty, Prestige	10€		
2023	<b>Côtes de Provence</b> Minuty "Rosé & Or"			60€
2023	<b>Côtes de Provence</b> Domaine de l'île-de-Porquerolles	12€		55€
2023	<b>Côtes de Provence</b> Maison Sainte Marguerite Symphonie BIO	9€		39€

<b>VINS BLANCS</b>		15cl	37,5cl	75cl
SUD-OUEST				
2023	<b>Jurançon Bio</b> Domaine Bayard "Symbiose" (10cl)	9€		42€
VALLÉE DU RHÔNE				
2022	<b>Côtes Du Rhône AOP</b> Saint Esprit - Delas	8€		36€
2023	<b>Châteauneuf Du Pape AOP Bio</b> La Nerthe			91€
2021	<b>Condrieu ACC</b> Clos Boucher - Delas			130€
BOURGOGNE				
2022	<b>Mâcon-Villages</b> AOP Paul Aegerter			49€
2018	<b>Meursault</b> Domaine Doudet-Naudin			115€
2023	<b>Chablis 1er Cru Beauregard</b> Jean-Marc Brocard			69€
2023	<b>Saint-Véran</b> Deux Roches "Tradition"			55€
2023	<b>Chablis</b> Jean-Marc Brocard	12€		51€
PROVENCE				
2021	<b>Domaine de l'île de Porquerolles</b>			76€
2022	<b>Minuty Prestige Blanc</b>			64€
ARDÈCHE				
2022	<b>Chardonnay</b> Louis Latour	9€		39€
LOIRE				
2023	<b>Pouilly Fumé</b> Domaine Seguin			50€
2023	<b>Cheverny</b> Domaine de Montcy Ligère			42€
2023	<b>Menetou-Salon</b> BIO Remoortere	11€		49€
2022	<b>Sancerre AOP</b> T. Merlin-Cherrier			46€

<b>CHAMPAGNES</b>		12cl	75cl
BRUT			
	<b>Charles Heidsieck</b> Brut Réserve	14€	78€
	<b>Louis Roederer</b> Collection 244		94€
	<b>Charles Heidsieck Millésimé 2012</b>		118€
2015	<b>Louis Roederer</b> Cuvée "Cristal"		250€
ROSÉ			
	<b>Charles Heidsieck</b>		89€
BLANC DE BLANCS			
	<b>Charles Heidsieck Blanc de Blancs</b> EPC Grand Cru, Alain Edouard		120€
			110€