

**« Pour savoir qu'un verre de vin est de trop
encore faut-il l'avoir bu. »**

Olivier de Kersauzon

La sélection des vins de Richard Bernard, notre Chef Sommelier

Meilleur sommelier de France 1997

« Bourgogne -Bordeaux » à 90 € (quatre verres de vins au cours du repas) :

- Château de Fieuzal 2008, Pessac-Léognan Blanc
- Meursault 2009, Dominique Lafon
- Château Belle-Brise 2007, Pomerol
- Château de Rayne-Vigneau 2008, Sauternes

« Terroirs Insolites » à 50€ (quatre verres de vins au cours du repas) :

- Sancerre Blanc 2010, Domaine Vacheron
- « CHIC Rosé » by Haut-Cruzeau 2010, VDP de l'Atlantique
- Gigondas « Terre des Aînés » 2007, Domaine Montirius
- Banyuls Rimage 2009, Cave de l'Abbé Rous

« Anticrise » à 25€ (deux verres de vins au cours du repas) :

- Bourgogne Pinot Noir 2009, Domaine du Clos Saint-Jacques
- Château La Garde 2004, Pessac-Léognan

« Humeur du jour »

135,00 € par personne

Ce menu sera servi de préférence à l'ensemble de la table.

Envie de vous laisser faire, envie de découvrir, ...mais surtout envie de surprises !

« L'Humeur du jour » peut se résumer ainsi !

Deux fois par semaine je suis au marché. Des producteurs de la France entière voire même de l'étranger nous proposent régulièrement leurs plus beaux produits.

C'est le moment d'en profiter.

La cave, les arts de la table et le service sont forcément liés à ce « voyage »
qui je l'espère vous séduira.

Michel Portos

« Morceaux choisis »

68,00 € par personne

Amuse Bouche

Coquillages :

Crème de nori, fine gelée de bonite séchée. Émulsion citronnelle, petits légumes

Skrey :

Pavé Rôti, Rutabaga et grenade

Tartare de Dulce

Pré-dessert du jour

Poire :

Comme une tarte Bourdaloue

« Le 5.5 !... »

47,00 € par personne

Ce menu vous est proposé du mardi au samedi pour le déjeuner uniquement.
(Sauf jours fériés)

Il est renouvelé tous les jours et se compose ainsi :

Une entrée

Un plat
(viande ou poisson du jour)

Un dessert

½ bouteille de vin

Eaux minérales

Café, mignardises