

## CHAMPAGNES

### À LA COUPE

	8 CL	12 CL
Champagne Person - Cuvée L'Audacieuse	9€	11€
Champagne Gamet - Cuvée 5000	9€	11€
Champagne William Saintot - Cuvée Millésime	11€	13€

DÉGUSTATION TERROIR 3 COUPES 8CL 27€

### À LA BOUTEILLE

Au choix parmi une sélection de plus de 150 références

DROIT DE BOUCHON

14€ PAR BOUTEILLE

## ACCOMPAGNEMENTS

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

### PLANCHES & FROMAGES

10	Assiette mixte 2 fromages	160g
15	Charcuterie ibérique & fromage	180g
16	Jamon ibérique 36 mois	50g
7	Lomo ibérique	50g
7	Paleta ibérique	50g

### TERRINES VÉGÉTALES

6	Compotée de pois chiches	90g
7	Caviar d'Aubergine	90g
4	Crème d'Artichauts	100g
5	Confit d'Aubergines	100g

### RILLETES DE BOEUF ANGUS

7	Rillettes de boeuf Angus Nature	90g
7	Rillettes de boeuf Angus & Tomates Séchées	90g
8	Rillettes de boeuf Angus Aux Morilles	90g

### APÉRITIFS & TAPAS

8	Pois Wasabi	110g
7	Véritable cacahuètes de Marseille	100g
7	Artichauts marinés à l'ail & aux graines de moutarde	180g
7	Tomates Séchées infusées aux herbes	180g

### PRODUITS DE LA MER

7	Rillettes de Saint-Jacques au lard	90g
7	Tartinable de Thon au curry rouge	90g
7	Tartinable de Dorade, crevettes	90g
7	Rillettes de Cabillaud à la ciboulette	90g
7	Rillettes de Saumon citron & kombu	90g
7	Rillettes de Lotte aux agrumes	90g
7	Rillettes de Saumon à la ciboulette	90g
5	Rillettes de Saumon à l'aneth	100g
9	Rillettes de Crabe	90g
5	Filets de maquereaux à la moutarde	113g
7	Tapas moule basquaise	115g
9	Tapas bulot persillade	115g
12	Rillettes d'esturgeons à la truffe d'été	90g
25	Beurre de caviar	50g
24	Caviar Nano De Neuvic	10g
70	Caviar Signature De Neuvic	30g

### FOIE GRAS

15	Foie Gras de canard entier	50g
----	----------------------------	-----

## BOISSONS SANS ALCOOL

2.50	Tonic Artisanal	20cl
------	-----------------	------