

APERITIF

Les Gins :	
Bombay Sapphire, Tanqueray	15,00€
Les Vermouths :	
Martini Rouge, Blanc, Dry	9,00€
Les Classiques :	
Campari, Suze, Pineau des Charentes, Pastis	7,00€
Les Whiskies:	
Aberlour 10 ans (single malt, Ecosse)	11,00€
Woodford (Bourbon, U.S.A)	16,00€
Kavalan (single malt, Taiwan)	16,00€
Bunnahabhain 12 ans (single malt, Ecosse)	18,00€
Les Bieres: Brasserie Sutter	
Brin de Folie (blonde)	5,00€
La Givrée (blanche)	5,00€
Dement'bree (Ambrée)	6.50€
Les Jus de Fruits : Granini	
Pomme, Tomate, Litchi, Framboise, Fraise, Ananas	5,00€
Les Sodas :	
Limonade Lorina 33cl, Schweppes tonic, coca-cola	6,00€
Les Eaux Minérales :	
Perrier 33cl	4,00€
San Pellegrino, Evian 50cl	5,00€
Chateldon, Thonon 75cl	8,00€

DIGESTIF

Calvados « Morin 15ans »	15,50€
Calvados « Morin 20ans »	20,00€
Cognac Camus île de Ré	10,00€
Rhum Don Papa	15,00€
Morand Williamine AOC Valais (Suisse)	15,00€
Védrenne Marc des Hospices de Beaune 1996	30,00€



La Licorne Royale

1 étoile Michelin
Chef cuisinier Christophe Poirier
Lauréat du concours PROSPER MONTAGNE en 2015.

DECOUVERTE DE L'ETE

Les couleurs de Normandie évoluent avec les saisons

CE MENU EST COMPOSE

D'une ENTREE,

D'un PLAT, d'un FROMAGE de pays fermier &

D'un DESSERT

Préparé SUR LE VIF PAR LE CHEF ET SON EQUIPE

3 plats Par convive 69 €

LES PREMICES

PETITES POMME DE TERRE TIEDES AU CAVIAR D'AQUITAINE 36 €

CREMEUX DE PETITS POIS FRAIS AU CHEVRE, TRUFFE DE SAISON 32€

PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUMON FUME MAISON, POMME GRANNY 34 €

LA TERRE, LA RIVIERE

RIS DE VEAU BRAISE AUX CONDIMENTS, TOMBEE D'EPINARD 54 €

FILET DE TRUITE POCHE AU BEURRE D'AROMATES, PETIT LAIT AUX AGRUMES, FENOUIL 52 €

LES SUCRES

DACQUOISE A LA VANILLE, CERISES TIEDES 15 €

MILLE-FEUILLE, FRAMBOISE, RHUBARBE 15 €

Toutes nos viandes sont
D'origine française

CARTE DES VINS / CHAMPAGNE

VINS BLANCS

			75CL
LOIRE			
MUSCADET « DOMAINE ERIC CHEVALIER »	2016	52,00€	
SANCERRE CUVÉE SILEX « DOMAINE SERGE LALOUË »	2018	68,00€	
ALSACE			
GEWURZTRAMINER FERNAND ENGEL « RESERVE »	2018	60,00€	
BOURGOGNE			
PULIGNY-MONTRACHET « DOMAINE LEFLAIVE »	2015	288,00€	
SUD-OUEST			
JURANÇON SEC « DOMAINE CLOS LAPEYRE »	2017	61,00€	

VINS ROUGES

			75CL
BOURGOGNE			
MERCUREY LES MUGLERS « DOMAINE DE L'EVECHE »	2016	89,00€	
NUIT-ST-GEORGES 1 ^{ER} CRU « CLOS DE LA MARECHALE »	2012	232,00€	
BORDEAUX			
ST-EMILION GRAND CRU « ESPRIT DE VALENDRAUD	2014	120,00€	
MARGAUX « CHATEAU MILLES ROSES »	2014	96,00€	
RHONE			
CHATEAUNEUF-DU-PAPE « DOMAINE DU VIEUX LAZARET »	2013	108,00€	
COTE ROTIE « LA TURQUE »	2013	552,00€	
BEUJOLAIS			
MORGON COTE DE GRANIT « DOMAINE FLACHE-SORNAVY »	2017	57,00€	
COTE-DE-BROUILLY « JEAN PAUL BRUN »	2017	64,00€	

VINS ROSES

BANDOL « DOMAINE DE LA TOUR DU BON	2017	77,00€
LE MERLE « CHATEAU PAS DU CERF »	2018	49,00€

NOS BULLES

			75CL
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER « LA CUVÉE »		98,00€	
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER « LA CUVÉE ROSE »		128,00€	

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

			12CL
LOIRE			
MUSCADET « DOMAINE ERIC CHEVALIER »	2017	10,00€	
SANCERRE CUVÉE SILEX « DOMAINE SERGE LALOUE »	2018	12,00€	
ALSACE			
GEWURZTRAMINER FERNAND ENGEL « RESERVE »	2018	11,00€	
SUD-OUEST			
JURANÇON SEC « DOMAINE CLOS LAPEYRE »	2017	12,00€	

VINS ROUGES

			12CL
BEAUJOLAIS			
COTE-DE-BROUILLY « JEAN PAUL BRUN »	2017	10,00€	
RHONE			
LUBERON TERRE DE SAFRE « DOMAINE LE NOVIE »	2017	11,00€	
COTES-DU-ROUSSILLON			
LA COUME MARIE « LA PRECEPTORIE »	2018	12,00€	

VINS ROSES

			12CL
LE MERLE « CHATEAU PAS DU CERF	2018	10,00€	

NOS BULLES

			12CL
LA COUPE « CHAMPAGNE » LAURENT PERRIER		16,00€	