



a x e n s

Drive

**Clique pour aller à la section**

**Entrées**

**Plats**

**Désserts**

**uniquement le vendredi & samedi soir**

# Entrées

---

< RETOUR  
AU MENU

Javanais de foie gras et jambon Ganda, salade d'haricots et pommes acidulées, briochin..... **11.00€**

Vin: Csereszegi Fuszeres Szaraz Fehér Bor 2019 Frittmann (Hongrie) ..... **12.00€**

Filet de sébaste sur sa purée de navets, bisque de crevettes montée au beurre 10.50€

Vin : Graves de Vayres Blanc 2018 du Château le Tertre (Bordeaux)..... **13.20€**

Noix de Saint-Jacques snackées que purée de navets, sauce Piquillos **10.00€**

Vin: Viognier 2019 du Domaine la Grange (Languedoc)..... **12.75€**

# Plats

< RETOUR  
AU MENU

---

Dos de Cabillaud sur fondant de poireaux,  
beurre blanc au Champagne et ses pommes  
grenailles, légumes croquants ..... **14.50€**  
Vin : Chardonnay 2019 du Domaine des Forges  
(Loire)..... **12.20€**

Aiglefin saisi sur peau sur une purée de choux-  
fleurs, pommes grenailles et légumes croquants  
..... **15.50€**  
Vin : Mâcon La Roche Vineuse 2018 du Domaine  
Alain Normand (Bourgogne) ..... **17.75€**

Suprême de Pintade cuit à basse température  
sur purée de patates douces, pommes grenailles  
frites et légumes croquants ..... **15.50€**  
Vin : Anjou 2019 du Domaine des Forges (Loire)  
..... **12.50€**

Filet pur de Bœuf Irlandais sur son caviar  
d'aubergines, sauce au porto Graham'S,  
pommes grenailles frites et légumes croquants  
..... **18.50€**  
Syrah 2016 du Domaine la Grange (Languedoc  
..... **12.75€**

Filet de biche flambée au porto Graham's 10 ans  
d'âge sur purée de panais, pommes grenailles  
frites et champignons  
des bois ..... **21.00€**  
Vin : Boca Negra 2018 de la Bodegas Francisco  
Gomez (Espagne)..... **12.75€**

# Désserts

---

< RETOUR  
AU MENU

Bavarois au chocolat et son biscuit de Gavottes pralinés, crème vanille **8.50€**

Ou

Ravioles d'ananas farcies à la crème de Mascarpone au rhum blanc. **8.00€**

Vin : Côtes de Gascogne «Gros Manseng»2019 du Domaine Laguill  
..... **12.50€**

Ou

Assiette de fromages de diverses régions, crème de dattes et gelée de poires ..... **9.50€**

Vin : L'anjou L'Audace 2019 du  
Domaine des Forges..... **11.75€**