



# 24 VERRE

**Bière du Moment** Brasserie d'Olt American Pale Ale 33cl

**Saké Sohomare** Tokubetsu Junmai 60ml

**Vermouth Citron 'Rar-Mut'** *Apero Distillers Espagne*

**Champagne Mumm 'Cordon Rouge'**  
Pinot Noir Chardonnay *Reims Champagne*

**Poivre d'Ane Bib 2023**  
Grenache Blanc Vermentino *Argelliers Languedoc*  
**Domaine Bota Nostra 'CDM'**  
Grenache *Estagel Roussillon*  
**Vincent Bourrier 'Loiseau demi muid' 2024**  
Rolle Grenache gris *Corconne Gard*

**Marc castan - Mamaruta 'Trafalgar' 2023 (Macération)**  
Muscat Petits Grains *La Palme Aude*

**Poivre d'Ane Bib 2023**  
Grenache Syrah *Argelliers Languedoc*  
**Domaine de la Main Rouge 'Potron Minet' 2024**  
Cinsault *Saint-Chinian Languedoc*  
**La Tri Fonjoy 'Kreo' 2023**  
Carignan Syrah *Rasiguères Roussillon*

# COCKTAILS

**Kombucha de Noël (sans alcool)**  
Kombucha maison, jus de pomme, tonic, zeste d'orange

**Guapa Spritz**  
Rar-Mut citron , prosecco

**Pear Julep**  
Rhum ambré, jus de poire fermentée, kombucha earl grey, sirop de gingembre

**Umeshu Sour**  
Umeshu, bourbon, citron vert

**Spicy Cunt**  
Mezcal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert

**Negroni de la Muerte**  
Gin, Vermouth, Campari

6

5

6,5

11

4

5

6,5

6

4

5

6,5

8

9

11

11

11

11

**Résidence #36 Emmanuelle Raga**  
**08/01 - 26/01**

# ASSIETTES

Oeuf mimosa, mayo kimchi, pickles d'oignon rouge 6

Chou-fleur Bang Bang 6

Frites de polenta au St Nectaire, sauce tahin 6

Gravelax de Saint Jacques, pain d'épices au levain de sarrasin, beurre au radis 14

Mousse de foie de volailles, pomme, chou rouge lacto, harissa kaki 10

Bortsch de betterave lacto, kvass, crème d'Isigny, muffin au fromage 15

Moules au kimchi, crème fumée, huile de coriandre 16

Chou farci au canard et coing, kimchi blanc, crème de panais, trévisse vinaigrette anchois 18

Laguiole, confiture de piment 8

**Formule découverte 39€/personne (toute la table doit choisir cette option). Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine d'Emma avec des portions adaptées au nombre de couverts.**

# SUCRÉ

Kaki laqué au sirop de kombucha, speculos, labneh, mix haddah de Laura Guemeche 8

Viennetta Mont Blanc, marron au café 9

 **Dolce Coffee**  
Vodka Infusée à la Fève Tonka, Liqueur de Café, Espresso, Sirop de Cassonade 11

 Cartagène, **Domaine Jornet** Mauzac *Limoux Languedoc* 2013 7