



DU VERRE

Bière du Moment Brasserie d'Olt Bio de Printemps 33cl	6
Saké Nihonshu Bijito Junmai 60ml	5
Le Cri de l'Araignée 'On F'rait pas une p'tite bulle?' 2024 <i>Saint Cécile-Les-Vignes Provence</i>	6.5
Vermouth Rouge 'Extracte' Cellar de l'Apotecari Catalogne	6.5
Poivre d'Ane Bib 2023 <i>Grenache Blanc Vermentino Argelliers Languedoc</i>	4,5
Sauta Roc 'Va Pensiero' 2024 <i>Muscat Veilhan Languedoc</i>	5,5
Domaine de La Main Rouge 'Epopée' 2025 <i>Grenache Blanc Saint-Chinian Languedoc</i>	6.5
Fanny Daher 'Banzaï' 2024 (Orange) <i>Ugni Blanc Grenache noir Miramas Provence</i>	6
Poivre d'Ane Bib 2023 <i>Grenache Syrah Argelliers Languedoc</i>	4,5
Rémi Pouizin 'Amour de Fruit' 2023 <i>Grenache Syrah Carignan Cinsault La Baume de Transit Rhône</i>	5
Vincent Bourrier 'Joyeux Clairet' 2022 <i>Grenache Carignan Corconne Languedoc</i>	5.5
Guapa Spritz Rar Mut vermouth blanc, prosecco, eau pétillante	9
Le Beurre C'est La Vie Bourbon Infusé au Beurre Noisette, Angostura, sirop brioche	11
Spicy Cunt Téquilal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert	11
Negroni de la Muerte Gin, Vermouth, Campari	11
Fig Old Fashioned Rhum feuille de figuier, sirop de Cannelle, bitter noix	11

COCKTAILS

Résidence #40 Yohan Charbonnel

30/04 - 08/06

ASSIETTES

Huitre, sabayon Chartreuse, pickles de concombre	8
Shiso, petit pois, condiment umeboshi	8
Asperge blanche au BBQ, lemon curd, sauce hollandaise au curry noir, câpres	12
Ragout de lentilles au verjus, tarama de hareng, oeufs de truite	15
Ris de veau karaage, sauce tonnato, anchois, mélisse	17
Sucrine BBQ, beurre d'algue, jalapenos, salsa verde	16
Truite confite, escargot, oseille, asperge sauvage, haricot vert	21
Joue de cochon braisée, sauce tomate aux épices, siphon pdt, pommes paille, oignon nouveau	20
Tomme de brebis chèvre, confiture de piment	9

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 de Yohan avec des portions adaptées au nombre de couverts.

SUCRÉ

Mousse au chocolat, riz soufflé caramélisé, confiture de lait	9
Framboise, namelaka chocolat blanc, crumble, poivre de timut	9



La Muse du Verger

Eaux de Vie de Mirabelle, Framboise, Coing, Pomme, Poire, Mandarine, 11



Prune, Orange, Citron

Dolce Coffee : Vodka Tonka, Liqueur de Café, Espresso, cassonade 11