



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>Picpoul 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
Domaine Ribieira 'Tintorella' 2023 <i>Sauvignon Chardonnay Aspiran 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
Domaine Antocyame 'SLT' 2024 <i>Syrah Cabernet Tannat Salvetat Belmontet Sud-Ouest</i>	6
Vincent Bourrier 'Joyeux Clairet' 2022 <i>Grenache Carignan Corconne Languedoc</i>	5,5
Flower Power Vodka infusée fleur accacia, Liqueur cedrat, tonic, Huile de petit pois	11
Guapa Spritz Rar Mut vermouth blanc, prosecco, eau pétillante	9
Umeshu Sour Umeshu, Bourbon, Citron Vert	11
Spicy Cunt Téquilal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert	11
Negroni de la Muerte Gin, Vermouth, Campari	11
Le Beurre C'est La Vie Bourbon Infusé au Beurre Noisette, Angostura, sirop brioche	11

COCKTAILS

Résidence #40 Yohan Charbonnel
30/04 - 08/06

ASSIETTES

Huitre, sabayon Chartreuse	8
Fleurs de courgette farcies à la ratatouille en tempura, beurre blanc marjolaine, purée d'olive Kalamata	9
Asperge verte au BBQ, tarama de hareng, , oeuf de truite, chimichurri	14
Carbonara de petit pois, poitrine de cochon fumée, émulsion parmesan	12
Crudo de bar, sauce dashi et bonite fumée, gomasio	15
Courgette ronde rôtie, harissa, labneh, citron confit	16
Filet de loup, ajo blanco, brocoli, sauce xo au chorizo	20
Boeuf mariné, jus de canard, betterave geranium, oignon nouveau	20
Tomme de brebis, 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, praliné cacahuète	9
Fraise, confiture fraise sichuan vert, financier	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