

• TAPAS •

Cœur de saumon fumé 150gr 48.

Au choix : saumon fumé nature, mariné à la betterave ou à l'aneth, accompagné d'éclats croustillants de brioche

Options: smoked salmon plain, beetroot-marinated, or dill-infused, accompanied by delicate shards of crispy brioche.

Supplément Caviar Baeri Impérial de Sologne (10gr) +50.

Sélection de Tarama 90gr 25.

Au choix : nature, truffe ou tobiko wasabi, servi avec du pain au levain toasté

Options: plain, truffle, or wasabi tobiko, served with toasted sourdough bread

Caviar Baeri Impérial de Sologne 10gr | 30gr 59. | 160.

Caviar Oscière Royale 30gr 210.

Servi avec blinis GRTA et condiments

Served with GRTA blinis and condiments

Bouchée festive 12.

Tourteau, mayonnaise au curry et algues, crème fouettée au citron vert, caviar Baeri Impérial de Sologne

Crab, curry and seaweed mayonnaise, lime whipped cream, Baeri Imperial caviar from Sologne

• BOISSONS •

Coupe de Champagne Telmont, Réserve Brut 28.

Whisky Domaine des Hautes Glaces 28.

Indigène, Single Malt Bio - 4 cl

Cocktail Fields of Gold 25.

Domaine des Hautes Glaces Vulson, liqueur d'oranges, verjus, vermouth blanc, sirop de flat champagne

Domaine des Hautes Glaces Vulson, orange Liqueur, verjus, hite vermouth, flat champagne syrup





La Maison Telmont, fondée en 1912 à Damery, dans la région de Champagne, est réputée pour son engagement envers des pratiques durables et respectueuses de l'environnement. La famille Lhôpital, qui possède la maison depuis sa création, a su allier tradition et innovation, mettant l'accent sur des méthodes de culture biologiques et une vinification artisanale.

Maison Telmont, founded in 1912 in Damery in the Champagne region, is renowned for its commitment to sustainable, environmentally-friendly practices. The Lhôpital family, who have owned the house since it was founded, have combined tradition with innovation, emphasising organic growing methods and artisanal winemaking.



Le Domaine des Hautes Glaces, fondé en 2010 en Isère par Philippe Bouchard, est un pionnier du whisky français. S'engageant dans des pratiques biologiques et artisanales, le domaine cultive ses propres céréales, principalement du blé et du seigle, sur des sols préservés.

Avec des alambics en cuivre et un vieillissement en fûts de qualité, les whiskies produits reflètent le terroir montagnard et une quête d'authenticité.

The Domaine des Hautes Glaces, founded in 2010 in Isère by Philippe Bouchard, is a pioneer of French whisky. Committed to organic and artisanal practices, the estate grows its own grains, primarily wheat and rye, on preserved soils. Using copper stills and high-quality cask maturation, the whiskies produced reflect the mountainous terroir and a quest for authenticity.