

# Le comptoir de dégustation

\*

CAVES LEGRAND

LE DÉJEUNER

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES ENTRÉES

Le Velouté 11,00 €  
Velouté de courge, mousse aux herbes et graines de courge torréfiées.

Domaine Paetzold  
IGP Côtes Catalanes « Mastro » 2014 [ 8.00 € ]

Les Gnocchis 13,00 €  
Gnocchis de pomme de terre, boudin noir de Bigorre croustillant, poireaux grillés et noix.

Rotem & Mounir Saouma  
Côtes-du-Rhône Villages « Inopia » 2015 [ 8.00 € ]

Le Jambon de Boeuf Ibérique 18,00 €  
Viande de boeuf légèrement persillée élevée aux alentours de Burgos.

Domaine Combier  
Crozes-Hermitage « Clos des Grives » 2014 [ 18.00 € ]

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES PLATS

Le Chou 21,00 €  
Chou farci au veau et foie-gras, petits légumes au bouillon.

Domaine Fontaine-Gagnard  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Morgeot » 2014 [ 22.00 € ]

La Poisson 23,00 €  
La pêche du jour vapeur, pak choï grillés, coquillages et sauce cacahuète.

Château Talbot  
Bordeaux Sec « Caillou de Château Talbot » 2014 [ 16.00 € ]

Le Veau 24,00 €  
Blanquette de veau français mijotée aux morilles, ris de veau croustillant et petits légumes du moment.

Domaine Dauvissat  
Chablis 2014 [ 12.00 € ]

## LES DESSERTS

La Galette 8,00 €  
Crème frangipane, pommes en compotée, feuilletage sucré et amandes torréfiées.

Domaine Zind-Humbrecht  
Goldert Grand Cru Gewurztraminer [ 15.00 € les 6 cl ]

Le Mont Blanc 9,00 €  
Mont Blanc façon Legrand, poire et agrumes.

J.H Andersen  
Porto Colheita 1992 [10.00 € les 6 cl ]

## LES ASSIETTES DU COMPTOIR

# Les assiettes du Comptoir

Servies toute la journée

## LES FROMAGES

La Burratina à la truffe d'été 12,00 €  
Burratina à la truffe d'été servie avec une huile d'olive des Baux-de-Provence et des noisettes du Piémont.

L'assiette à partager 20,00 €  
Les fromages proposés sont sélectionnés à la bonne maturité et à la bonne saison. Fromages au lait cru de vache, au lait cru de chèvre ou au lait cru de brebis. Nous informons notre aimable clientèle que l'arrivée peut varier en fonction des saisons.

## LES CHARCUTERIES

La Legrand 18,50 €  
Assiette composée d'oignons balsamiques, saucisson de la Maison Conquet, terrines et rillettes au vouvray de chez Hardouin et Comté fruité de la maison Quatrehomme.

## LES DOUCEURS

Les bouchées au Chocolat 6,50 €  
Moka, Châtaigne, Rocher, Valparaiso

Le Fondant Baulois 6,50 €  
Fondant moelleux au chocolat parfumé au sel de Guérande. Il est élaboré dans le respect d'une recette traditionnelle, créée à La Baule il y a plus de 30 ans.

# Les assiettes du Comptoir

Dès 15h

## LES POISSONS

Le Tarama au Corail d'Oursin 9,00 €  
Tarama réalisé exclusivement avec des œufs de cabillaud et marié aux arômes légèrement iodés de l'oursin.

La Sardine Rödel 11,00 €  
Sardine millésimée à l'huile d'olive sans arêtes servie avec des toasts et du citron.

L'assiette de Poissons 21,00 €  
Sélection de poissons fumés de la Maison Safa, accompagnée de tarama au corail d'oursin et d'un tartare d'algues.

## LE FOIE-GRAS

Le Foie-gras de canard 19,00 €  
Foie-gras de canard mi-cuit, confiture de figue du domaine de la Réméjeanne.

## LES CHARCUTERIES

L'assiette de Saucisson 7,00 €  
En provenance de la Maison Conquet.

Le Jambon Noir de Bigorre 16,50€  
Assiette composée de jambon issu d'un salage doux.





## LES VINS

Le verre, la bouteille, le magnum.

Une envie de vin qui ne serait pas à la carte ?

Le vin que vous aurez choisi en Cave pourra être dégusté au Comptoir de Dégustation en contrepartie de 15,00 € au titre du service.

## LES VINS DE CHAMPAGNE (12 cl)

### Champagne Bérèche | Brut Réserve

12,00 €

Domaine familial, la Maison Bérèche possède 9 hectares de vignes situés sur la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne. Vincent et Raphaël représentent la 5<sup>ème</sup> génération de vignerons. Comme leurs parents, ils portent une grande attention à la vigne et au sol. Chaque intervention est mesurée et les herbicides sont proscrits. Les vins témoignent justement de ce sous-sol champenois, notamment grâce à une fermentation lente et spontanée, à l'élevage prolongé des vins sur lies et au respect des rythmes du climat dans l'élevage du vin...

### Champagne Diebolt-Vallois | Blanc de Blancs

14,00 €

L'histoire du domaine a commencé par l'union de la famille Diebolt, établie à Cramant depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, aux Vallois, vignerons à Cuis depuis le 15<sup>ème</sup> siècle. Elles s'unissent dans les années 70 par le mariage de Jacques Diebolt et Nadia Vallois, qui dirigent toujours la maison accompagnés de leurs deux enfants Arnaud et Isabelle. Le vignoble compte 11 hectares dont la majorité se situe à Cramant et à Cuis, deux villages de la Côte des Blancs classés respectivement Grand Cru et 1er Cru.

### Krug | Krug « Grande Cuvée - 165<sup>ème</sup> Edition »

45,00 €

L'histoire de la Maison Krug témoigne de l'incroyable aventure de Joseph Krug. Homme visionnaire doté d'une détermination sans faille et d'une philosophie exempte de tout compromis, il comprend l'essence même du champagne et bouleverse les règles établies. Il souhaite offrir à ses clients la plus généreuse expression du champagne, chaque année, indépendamment des hasards du climat. En respectant l'identité de chaque parcelle pour préserver et sublimer le caractère de son vin et en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de plus de dix années différentes, Joseph Krug fonde la première Maison de Champagne qui recrée tous les ans une cuvée de prestige.

## LES VINS BLANCS (12 cl)

### *Vallée du Rhône*

Rotem & Mounir Saouma | Côtes-du-Rhône Villages «Inopia» 2015 8,00 €

On connaît Mounir Saouma et Rotem Brakin pour leur maison de négoce haute-couture «Lucien Le Moine» en Bourgogne, mais depuis 2009 le couple possède également un pied dans le Rhône. Dix ans après le début de l'aventure bourguignonne, ils s'offrent quelques parcelles à Châteauneuf-du-Pape. Fidèles à leur philosophie et aux exigences qu'ils s'imposent en Bourgogne, ils affichent la même intransigeance sur la sélection des raisins et la même précision sur leurs élevages.

### *Loire*

Domaine des Poète | Sancerre 2015 10,00 €

Guillaume Sorbe est un vigneron passionné et méticuleux qui cherche à produire le meilleur vin possible sur ses terres d'origine. Son inspiration première est la méthode bourguignonne dans le travail et le respect du parcellaire, en vigne comme en cave.

### *Bourgogne*

Domaine Dauvissat | Chablis 2014 12,00 €

Dans leurs caves du XVII<sup>ème</sup> siècle, les Dauvissat produisent des chablis séducteurs depuis trois générations. Vincent a succédé à son grand-père Robert et son père René, dont les vins étaient déjà renommés en 1989. Depuis 2013, Gislain et Etienne accompagnent leur père Vincent, qui a leur a transmis l'amour des terroirs et des Chablis d'exception.

### *Alsace*

Maison Trimbach | Alsace Riesling Vieilles Vignes 2015 14,00 €

Véritable institution viticole alsacienne, la Maison Trimbach a été fondée en 1625. Aujourd'hui la Maison est gérée par la douzième génération de vignerons : Pierre et Jean. La famille supervise toutes les opérations, de la vigne à la sélection parcellaire en passant par l'embouteillage, lui donnant ainsi un contrôle total sur la production.

### *Bordeaux*

Château Talbot | Bordeaux Sec «Caillou de Château Talbot» 2014 16,00 €

La légende raconte que le nom de cet imposant domaine est attaché à celui du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais. Talbot est l'un des plus anciens domaines du Médoc et sa gloire n'a jamais connu d'ombre. Il a eu le bonheur de traverser le temps dans des mains averties. La famille Bignon-Cordier est aujourd'hui à la tête du domaine, 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Saint-Julien. Georges Cordier, le grand-père des actuels propriétaires, aimait beaucoup les vins blancs. Il fût l'un des premiers à replanter des vignes blanches en Médoc.

### *Bourgogne*

Domaine Fontaine-Gagnard | Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru «Morgeot» 2014 22,00 €

Richard Fontaine, ancien sous-officier de l'armée de l'air a épousé Laurence Gagnard issue d'une longue lignée de vignerons. Ensemble ils créent le domaine Fontaine-Gagnard. Ils exploitent aujourd'hui 12 hectares de vignes dont la majorité est située sur la commune de Chassagne-Montrachet auxquels s'ajoutent quelques parcelles sur Volnay et Pommard. Leur fille Céline a rejoint le domaine en 2007.

## LES VINS ROUGES (12 cl)

### *Roussillon*

Domaine Paetzold | IGP Côtes Catalanes «Mastrio» 2014 8,00 €  
Arrivé en décembre 2017 au sein de la sélection Legrand, le Domaine Paetzold a été créé en 2005 et appartient à Michael Paetzold. Oenologue émérite, ce grand curieux décide en 2006 de faire l'acquisition de ce domaine et d'exprimer sa propre sensibilité au vin. Le domaine ainsi que ses vignes, au caractère unique, sont situés sur les communes de Belesta et Caramany dans les Pyrénées Orientales. L'intégralité du vignoble est travaillée en biodynamie, dans le plus profond respect de la biodiversité.

### *Bordeaux*

Château Moulin Haut-Laroque | Fronsac 2008 10,00 €  
Dans le célèbre manga japonais, « Les gouttes de Dieu », Jean-Noël Hervé est décrit comme le dernier des samourais. Mais ce n'est pas avec le sabre qu'il a réussi à faire du Château Haut-Laroque l'un des meilleurs de l'appellation Fronsac. L'altitude à laquelle sont situées les vignes permet une ventilation naturelle des parcelles. Le talent et l'intelligence de Jean-Noël ont permis de sublimer ce terroir depuis 1977. Depuis 2012, Thomas, le fils cadet de Jean-Noël & Dominique, prend le relais et ambitionne de consolider le travail familial.

### *Savoie*

Domaine Louis Magnin | Savoie «Fille d'Arbin» 2016 12,00 €  
Petit domaine familial de 8 hectares situé à Arbin dans la vallée de la Combe de Savoie, près de Montmelian, le Domaine Louis Magnin est certifié depuis 2012 en agriculture biologique. Soutenue par le massif des Bauges, la famille cultive des cépages indigènes: Mondeuse, Altesse et Roussanne.

### *Vallée du Rhône*

Domaine Combier | Crozes-Hermitage «Clos des Grives» 2014 14,00 €  
Laurent Combier est l'un des pionniers de l'appellation Crozes-Hermitage. Vigneron de talent, il a su redonner ses lettres de noblesse à un vin longtemps considéré comme une boisson alimentaire. De ses parents, dont il a pris la relève en 1989, il a hérité l'approche biologique de la culture de la vigne.

### *Vallée du Rhône*

Famille Perrin | Gigondas «Clos des Tourelles» 2015 18,00 €  
Ce lieu habité depuis toujours fut la première construction réalisée à l'extérieur des remparts du village de Gigondas. Sur les substructions de l'époque médiévale a été construite au XVII<sup>ème</sup> siècle la superbe bastide qui forme aujourd'hui avec ses tourelles cet ensemble si harmonieux.

### *Bourgogne*

Domaine Denis Mortet | Gevrey-Chambertin 2012 25,00 €  
Charles Mortet crée son domaine en 1956 avec 1 seul hectare de vignes et vend l'essentiel de la production au négoce. En 1978, Denis rejoint son père avec Laurence son épouse. Denis acquiert de nouvelles parcelles et développe peu à peu la commercialisation en bouteille en créant le domaine Denis Mortet. En 2000, Arnaud rejoint son père. Depuis 2005, il dirige le domaine avec sa mère.

## LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

### *Alsace*

6 cl 12 cl

#### *Les vins blancs*

Maison Trimbach | Cuvée Frédéric Emile 2008 13 € 25 €

### *Loire*

#### *Les vins blancs*

Domaine Alphonse Mellot | Sancerre « Edmond » 2012 10 € 20 €

Domaine Didier Dagueneau | Pouilly Fumé « Buisson Renard » 2011 15 € 30 €

Clos Rougeard | Saumur « Brézé » 2005 20 € 40 €

Domaine Didier Dagueneau | Sancerre « Les Monts Damnés » 2013 20 € 40 €

#### *Les vins rouges*

Domaine Alphonse Mellot | Sancerre Rouge « En grands Champs » 2012 15 € 30 €

Clos Rougeard | Saumur-Champigny « Le Bourg » 2004 28 € 55 €

### *Bourgogne*

#### *Les vins blancs*

Domaine Potinet-Ampeau | Meursault 2012 15 € 30 €

Domaine Boillot | Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Clos de la Mouchère » 2013 20 € 40 €

Domaine Fontaine-Gagnard | Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 26 € 52 €

Domaine Fontaine-Gagnard | Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru 2012 35 € 70 €

Domaine Sauzet | Bâtard-Montrachet 2009 35 € 70 €

#### *Les vins rouges*

Domaine Boillot | Volnay 1<sup>er</sup> Cru « Les Caillerets » 2013 20 € 40 €

Domaine des Perdrix | Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les 8 ouvrées » 2012 25 € 50 €

Clos de Tart | Morey-Saint-Denis « La Forge de Tart » 2011 38 € 75 €

Domaine Le Moine | Grands Echezeaux Grand Cru 2011 58 € 115 €

Domaine d'Eugénie | Grands Echezeaux Grand Cru 2011 58 € 115 €

### *Bordeaux*

#### *Les vins blancs*

Domaine Guinaudeau | Bordeaux « Champs Libres » 2014 14 € 28 €

Château d'Yquem | Y d'Yquem 2012 36 € 72 €

## LES VINS À MATURITÉ À DÉGUSTER GRÂCE AU SYSTÈME CORAVIN

### *Les vins rouges*

Château Léoville Las Cases   2 <sup>ème</sup> Grand Cru de Saint-Julien 2001	15 €	30 €
Château Cantenac Brown   Margaux - 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2008	35 €	70 €
Château Rauzan Ségla   Margaux - 2 <sup>ème</sup> Cru Classé 1996	38 €	75 €
Château Lafleur   Pomerol « Pensées de Lafleur » 2010	41 €	92 €
Château Lafleur   Pomerol 2013	51 €	102 €
Château Lafleur   Pomerol 2011	63 €	125 €
Château Lafleur   Pomerol 2007	68 €	136 €
Château Tertre-Roteboeuf   Saint-Emilion Grand Cru 2007	90 €	180 €

### *Vallée du Rhône*

#### *Les vins blancs*

Domaine Vernay   Condrieu « Chaillées de l'Enfer » 2013	18 €	35 €
Domaine Gangloff   Condrieu 2009	20 €	40 €

#### *Les vins rouges*

Château de Beaucastel   Châteauneuf-du-Pape 2013	14 €	28 €
Domaine Isabel Ferrando   Châteauneuf-du-Pape « Colombis » 2012	15 €	30 €
Domaine Gaillard   Côte Rôtie « Rose Pourpre » 2012	20 €	40 €
Rotem et Mounir Saouma   Châteauneuf-du-Pape « Le petit livre de A.M Bach » 2009	30 €	60 €
Domaine Gangloff   Côte Rôtie « Sereine Noire » 2005	30 €	60 €

### *Languedoc*

#### *Les vins rouges*

Domaine Peyre Rose   Marlène n°3 2007	15 €	30 €
Domaine Clos des Fées   Côtes du Roussillon Villages « Petite Sibérie » 2007	30 €	60 €

### *Etats-Unis*

#### *Les vins rouges*

Ridge Vineyards   Santa Cruz Mountains "Monte Bello" 2006	38 €	75 €
---	------	------

## LES VINS LIQUOREUX & MOELLEUX

6 cl 12 cl

### *Alsace*

Domaine Zind Humbrecht | Goldert Grand Cru Gewurztraminer 2013 15 € 30 €

### *Loire*

Domaine de Bellivière | Jasnières « Prémices » 2015 10 € 20 €

### *Bordeaux*

Château Coutet | Barsac Premier Cru Classé 2005 13 € 25 €

Château Yquem | Sauternes Premier Cru Supérieur Classé 1983 90 € 180 €

### *Allemagne*

Schloss Lieser | "Riesling Brauneberg Juffer Sonnenuhr Spätlese" 2009 25 € 50 €

### *Hongrie*

Samuel Tinon | Tokaj Aszu 5 Puttonyos 2007 15 € 30 €

## LES VINS DE VOILE

Domaine Puffeney | Arbois Jaune 2011 12 €

## LES VINS MUTÉS (6 cl)

### *Espagne*

Emilio Lustau | Xérès Dry - Palo Cortado

4,00 €

La bodega Emilio Lustau (Jerez) a été fondée en 1896 par Don José Ruiz-Berdejo puis développé par son beau-fils, Don Emilio Lustau Ortega, dans les années 1940. Ses successeurs, Rafael Balao et Luis Caballero, l'actuel propriétaire, en ont fait une des meilleures bodegas de Jerez, à la fois moderne et traditionnelle, qui exporte l'essentiel de sa production. Les vins d'Emilio Lustau proviennent de deux vignobles, l'un situé dans le Jerez Superior (Viña Montegilillo), le second proche de la côte (Las Cruces), et d'achats ciblés auprès de producteurs indépendants .

Emilio Lustau | Xérès Doux - East India Solera 15 Ans

7,00 €

Assemblage d'un oloroso sec et d'un vieux pedro ximénez liquoreux, cette cuvée est ensuite remise en fûts et élevée en solera. Il en résulte un vin d'une grande profondeur, aux notes de crème brûlée, de noix, de café et de cacao. La bouche est ample, avec du gras, une petite sucrosité fondue et de la tenue en finale.

### *Portugal*

Henriques y Henriques | Madère Bual 10 years old

7,00 €

Depuis le XV<sup>ème</sup> siècle, les Henriques étaient les plus grands propriétaires fonciers de la région de Câmara de Lobos. C'est ici, en 1425, que les premières vignes furent plantées, suivant les ordres du prince Henri le Navigateur. La plantation initiale a été faite sur les pentes du Pico da Torre, qui appartenait aux Henriques, et les vallées du Rift, Estreito de Câmara de Lobos et Quinta Grande.

J. H. Andersen | Porto Colheita 1992

9,00 €

Créée en 1845 par un jeune Danois tombé amoureux du Portugal et des vins de Porto, la Maison Andresen a su garder depuis son indépendance familiale, au point d'être l'une des dernières du genre à Vila Nova da Gaia, la capitale du Porto.

J. H. Andersen | Porto Cuvee Royal Choice 20 ans

10,00 €

Créée en 1845 par un jeune Danois tombé amoureux du Portugal et des vins de Porto, la Maison Andresen a su garder depuis son indépendance familiale, au point d'être l'une des dernières du genre à Vila Nova da Gaia, la capitale du Porto.



## LES COGNACS (6 cl)

Cognac   Tesseron lot n° 90	11,50 €
Cognac   L Herault - X.O	16,00 €
Cognac   Raymond Ragnaud - Réserve Rare	20,00 €
Cognac   Lhéraud - X.O Charles VIII	35,00 €

## LES ARMAGNACS (6 cl)

Bas Armagnac   Domaine d'Espérance 1992	20,00 €
Armagnac   Baron Gaston Legrand - Ténazère 1979	27,00 €

## LES CALVADOS (6 cl)

Calvados   Manoir d'Apreval « Grande Réserve »	10,00 €
Calvados   Adrien Camut « Semainville » 6 ans d'âge	14,00 €
Calvados   Adrien Camut «Privilège»	22,00 €
Calvados   Lemorton - Domfrontais 1962	50,00 €

## LES WHISKIES (6 cl)

Big Peat   Islay - Ecosse	7,00 €
Eagle Rare   10 ans - Kentucky	10,00 €
Redbreast   12 ans - Irlande	11,00 €
Nikka   Coffey Malt - Japon	12,00 €
Nikka   Coffey Grain - Japon	12,00 €
Domaine des Hautes Glaces   Single Malt - France	14,00 €
Glenlivet   Nadurra 16 ans - Ecosse	15,00 €
Talisker   The Distillers Edition - Ecosse	16,00 €

## LES RHUMS (6 cl)

Rivière du Mât « Grande Réserve » - Île de la Réunion	8,00 €
Maison du Rhum Colombie Batch 2	12,00 €
Depaz «Port Cask Finish» - Martinique	18,00 €

## LES CHARTREUSES (6 cl)

Chartreuse VEP verte	15,00 €
Chartreuse Tarragone 1966	300,00 €

## LES EAUX DE VIE DE FRUIT (6 cl)

Poire Williams	11,00 €
Framboise	14,00 €
Griotte d'Alsace   Windholtz	10,00 €
Framboise Sauvage   Windholtz	10,00 €
Mirabelle d'Alsace   Windholtz	10,00 €

## LES CAFÉS

Café Legrand de l'Arbre à café	4,00 €
--------------------------------	--------

## LES POMMES ET LES EAUX

### Les Pommes (12 cl)

Manoir d'Apreval   Jus de pomme	4,00 €
Manoir d'Apreval   Cidre brut millésimé	5,00 €

### Les Eaux Minérales

Saint-Georges   Eau plate (1 l)	6,00 €
Saint-Géron   Eau gazeuse (75 cl)	6,00 €

