

# Le comptoir de dégustation

\*

CAVES LEGRAND

LE DÉJEUNER

# Le Déjeuner

12h-15h

## LES ENTRÉES

Le Brocoli 14,00 €  
Crème de brocoli, fritures de légumes et herbes aromatiques, boutargue, main de bouddha.

Domaine de Souch  
Jurançon Sec 2014 [ 8.00 € ]

Les Saint-Jacques 18,00 €  
Saint-Jacques du Mont-Saint-Michel contisées au céleri et aux morilles en croûte de pâte feuilletée, jus de viande corsé.

Domaine du Cellier aux Moines  
Santenay 1<sup>er</sup> Cru «Beauregard» 2015 [ 14.00 € ]

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

La Raie 20,00 €  
Aile de raie rôtie, pomme de terre cocktail radicchios, croûtons et beurre aux algues.

Domaine Ostertag  
Riesling «Clos Mathis» 2016 [ 12.00 € ]

Le Croque-Monsieur 24,00 €  
Pain moelleux garni de jambon Prince de Paris, comté 24 mois, truffe noire du Périgord et salade.

Domaine Puffeney  
Arbois Jaune 2011 [ 12.00 € les 6 cl ]

Le Pigeon 28,00 €  
Pigeon de Mesquer, le filet servi saignant, la cuisse en cromesquis, carottes glacées au zaatar, sauce yahourt au piment fumé.

Famille Perrin  
Gigondas Clos des Tourelles 2015 [ 18.00 € ]

## LES DESSERTS

Le Shortbread 8,00 €  
Shortbread, crémeux vanille, kumquats confits et poudre d'hibiscus.

Château Coutet  
Barsac Premier Cru Classé 2005 [ 13.00 € les 6 cl ]

Le Sésame Noir 8,00 €  
Sésame noir en texture, crème de courge et streusel.

Readbreast  
Whisky 12 ans [ 11.00 € 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 Guiborat | Prisme 13

14,00 €

Dernier entrant au sein de la sélection Legrand, le Domaine Guiborat a vu le jour en 1993 quand Richard Fouquet, alors âgé de 18 ans, revient au domaine familial de Cramant. Rejoint par sa femme Karine, œnologue, en 2012, c'est main dans la main que ce couple travaille avec ferveur son patrimoine de vignes (8 hectares) situées en Côte des Blancs, principalement sur les grands crus de Cramant et de Chouilly. Au Domaine Guiborat la main de l'homme est discrète et laisse avant tout le terroir de craie s'exprimer ainsi que la pureté du Chardonnay.

### Champagne Jacquesson | Cuvée 741

18,00 €

Implantée à Dizy, en plein cœur de la Vallée de la Marne, la Maison Jacquesson appartient à la famille Chiquet. La propriété a connu un essor considérable, une renaissance, grâce aux frères Chiquet: Jean Hervé au commerce et Jean Laurent aux vinifications. Main dans la main, ils créent des champagnes de caractère, véritables vins de terroir, et mettent en exergue les caractéristiques gustatives de chaque millésime.

### 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)

### *Sud-Ouest*

Domaine de Souch | Jurançon Sec 2014

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.

### *Alsace*

Domaine Ostertag | Riesling «Clos Mathis» 2016

12,00 €

André Ostertag fait partie des vignerons qui ont su redonner ses lettres de noblesse aux vins du Bas-Rhin. Il a repris le domaine créé en 1966 par ses parents, Adolphe et Irma, en 1980 à l'âge de 21 ans. Il consacre les dix premières années à progressivement arrêter les engrais et les désherbants, retour au labour. Il convertit le vignoble à l'agriculture biologique puis à la biodynamie en 1998.

### *Bourgogne*

Domaine du Cellier aux Moines | Santenay 1<sup>er</sup> Cru «Beauregard» 2015

14,00 €

Domaine historique fondé au 12<sup>ème</sup> siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de la Ferté, le Cellier aux Moines est situé sur les hauteurs de Givry en côte chalonaise. Reconstitué en 2004 par les propriétaires actuels Catherine et Philippe Pascal, le domaine a subi d'importants travaux : restauration des bâtiments, remise en état de la vigne et installation d'une nouvelle cuverie par gravité en 2015.

### *Vallée du Rhône*

Domaine Cuilleron | Condrieu «Petite Côte» 2016

16,00 €

Le Domaine Cuilleron est une exploitation familiale gérée depuis 1987 par Yves Cuilleron. Le vignoble s'étend sur environ 50 hectares. Yves Cuilleron refuse le «prêt-à-penser». Sa vision de la viticulture est toute personnelle: ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique.

### *Vallée du Rhône*

Domaine du Vieux Télégraphe | Châteauneuf-du-Pape 2014

22,00 €

Des quatre vignobles que possède la famille Brunier, le Vieux Télégraphe en est le véritable porte-drapeau. Au sud-est de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, le domaine de 70 hectares est situé sur le plateau de la Crau où le grenache noir est roi. Dans cette région aux étés particulièrement chauds, les conditions de culture sont ardues. C'est sans doute ce qui rend les vins du Vieux Télégraphe si uniques.

## 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.

### *Bourgogne*

Domaine de la Ferté | Givry 2016 10,00 €  
L'abbaye de la Ferté fut fondée en 1113. Très vite, les moines et les frères convers exploitent des vignes à Givry. La famille Thenard se porte acquéreuse de l'abbaye en 1793 et a la chance d'être ainsi propriétaire d'une partie des vignes de l'abbaye. Aujourd'hui, c'est la famille Devillard, également propriétaire du château de Chamirey et du domaine des Perdrix, qui possède les 3 hectares de ce petit vignoble dont le tiers est classé en Premier Cru dans le climat de la Servoisine.

### *Vallée du Rhône*

Domaine Pierre-Jean Villa | Saint-Joseph «Préface» 2014 12,00 €  
Installé à Chavanay, au coeur de la Vallée du Rhône, le domaine Pierre-Jean Villa a été créé en 2009 avec 3 hectares de vignes. Il en compte aujourd'hui 11 hectares. Pour le vigneron, « un grand vin naît exclusivement d'une terre et d'un fruit respectés ». Ainsi, à la vigne, sa seule logique est de sauvegarder la vie des sols afin de produire des vins fidèles à leur terroir.

### *Loire*

Domaine du Bel Air | Bourgueil «Grand Mont» 2014 14,00 €  
Issu de la cinquième génération de vignerons du domaine, Pierre Gauthier a signé son premier millésime en 1995. La grande majorité des vignes est située sur les terroirs de tuffeau de Benais, le secteur le plus argilo-calcaire de Bourgueil, capable de donner des vins admirables de volume et de profondeur, mais parfois longs à se faire. Aujourd'hui aidé par son fils Rodolphe, Pierre Gauthier s'attache à mener une viticulture très attentive, avec en particulier un travail complet des sols.

### *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.

### *Bordeaux*

Clos Saint-Julien | Saint-Emilion Grand Cru 2011 20,00 €  
En plein cœur du village de Saint-Emilion, Clos Saint-Julien est l'un des trois domaines gérés par Catherine Papon depuis que son père, Jean-Jacques Nouvel, lui a transmis les rênes de ses propriétés, en 1998. Vigneronne passionnée et libertaire, Catherine Papon marque son territoire en proposant des vins qui font parler ses émotions.

## LES VINS À MATURITÉ

## 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 €

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 des Comtes Lafon | Meursault 2009 10 € 20 €

Domaine Billaud Simon | Chablis Grand Cru «Les Preuses» 2007 13 € 25 €

Domaine Billaud Simon | Chablis Grand Cru «Les Clos» 2009 14 € 28 €

Domaine Potinet-Ampeau | Meursault 2012 15 € 30 €

Domaine des Comtes Lafon | 1<sup>er</sup> Cru Les Charmes 2009 18 € 35 €

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 des Comtes Lafon | Monthélie 1<sup>er</sup> Cru Les Duressees 2012 8 € 15 €

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*

Eglise Clinet   Pomerol 1996	20 €	40 €
Château Montrose   Saint-Estèphe 1996	20 €	40 €
Château Tertre-Roteboeuf   Saint-Emilion 1996	20 €	40 €
Château Léoville-Las-Cases   Saint-Julien 1996	30 €	60 €
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*

Domaine Jamet   Côte-Rôtie 2007	10 €	20 €
Château de Beaucastel   Châteauneuf-du-Pape 2013	14 €	28 €
Domaine Jamet   Côte-Rôtie 1998	15 €	30 €
Domaine Gaillard   Côte Rôtie « Rose Pourpre » 2012	20 €	40 €
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 blancs*

Lingua Franca   Willamette « Avni » Chardonnay 2015	13 €	25 €
---	------	------

#### *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 1988 80 € 160 €

### *Allemagne*

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

## 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 SPIRITUEUX & LES SOFTS

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

### Les Eaux Minérales

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

