

Le comptoir de dégustation

*

CAVES LEGRAND

LE DÉJEUNER

Le Déjeuner

12h-15h

LES ENTRÉES

Les Escargots 12,00 €
6 escargots de Bourgogne gratinés au beurre d'ail des ours, noisettes.

Domaine du Comte Liger-Belair
Saint-Aubin 1^{er} Cru «Sur Gamay» 2009 [16.00 €]

Les Asperges 14,00 €
Asperges blanches vapeurs, sabayon au Sauternes, graine de moutarde et criste marine.

Domaine Alphonse Mellot
Sancerre «Génération XIX» 2013 [12.00 €]

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

Château Millery
Saint-Emilion Grand Cru 2008 [14.00 €]

Le Déjeuner

12h-15h

LES PLATS

Le Maquereau 20,00 €
Maquereau caramélisé à l'ail noir, radis daikon frits, beurre de soja et katsuobushi.

Clos Saint-Vincent
Bellet «Le Clos» 2014 [14.00 €]

Le Porc 22,00 €
Filet mignon de porc, asperges vertes, fèves grillées, noix de macadamia et jus praliné.

Domaine Geantet-Pansiot
Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2014 [22.00 €]

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]

LES DESSERTS

La Faisselle 7,00 €
Faisselle de chèvre, pommes confites au miel et thym, pollen.

Domaine de Bellivière
Jasnieres «Prémices» 2015 [10.00 € les 6 cl]

Les Agrumes 8,00 €
Crème à l'orange, pamplemousse, citron, crumble, kumquat et main de bouddha confits, segments frais d'orange et de pamplemousse.

Château Coutet
Barsac Premier Cru Classé 2005 [13.00 € 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 Chartogne Taillet | Cuvée Sainte Anne

14,00 €

La Maison Chartogne-Taillet est située à Merfy, à 8 km de Reims, sur le massif Saint-Thierry dans la Montagne de Reims. C'est là où, Alexandre et ses parents, perpétuent une longue tradition viticole en conservant des méthodes artisanales, protégeant ainsi le milieu naturel dans lequel évolue leur vignoble : le travail à cheval pour éviter le tassement ou encore aucun traitement chimique.

Champagne Delamotte | Blanc de Blancs

18,00 €

La Maison Delamotte possède la passion du chardonnay, cépage noble et tendre, qu'elle récolte au Mesnil, à Avize, à Oger et à Cramant, sur les Grands Crus de la Côte des Blancs. Respectueuse du terroir champenois, elle le laisse exprimer sa vérité et sa fraîcheur faisant du Champagne Delamotte, un champagne de tous les instants.

Krug | Krug « Grande Cuvée - 166^{ème} 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)

Bourgogne

Domaine du Comte Liger-Belair | Aligoté 2015 8,00 €

C'est en 1815 que Louis Liger-Belair, général sous Napoléon, s'installe au Château de Vosne. Sous sa direction et celle de son neveu, Louis-Charles, le domaine se développe considérablement. Au plus fort de son activité, le domaine exploite pas moins de 60 hectares de vignes. Depuis 2000 et la création du Domaine du Comte Liger-Belair, c'est à Louis-Michel Liger-Belair, ingénieur agronome de formation, qu'incombe la tâche de diriger le domaine.

Languedoc

Domaine Pierre Vaïsse | IGP de l'Hérault «Hasard» 2014 10,00 €

Le domaine Pierre Vaïsse est situé au pied des Terrasses du Larzac, près du terroir d'Aniane en Languedoc. Aujourd'hui le vignoble s'étend sur 13 hectares mais seulement 6 sont exploités par Pierre qui souhaite pouvoir les travailler lui-même et ainsi maîtriser sa production.

Loire

Domaine Huet | Vouvray «Le Mont Sec» 2017 12,00 €

Le domaine Huet, fondé en 1928 par Victor Huet et son fils Gaston compte aujourd'hui 30ha de Chenin planté sur 3 parcelles : le Haut-Lieu, le Mont et Clos du Bourg. Le domaine fut l'un des précurseurs de la culture biodynamique dans le vignoble français ayant été converti dès 1990. Racheté en 2004, par Anthony Hwang, la propriété a conservé exactement les mêmes orientations avec Jean-Bernard Berthomé conforté comme régisseur et chef de culture

Provence

Clos Saint-Vincent | Bellet «Le Clos» 2014 14,00 €

C'est Gio Sergi et son fils Julien qui cultivent ce micro-vignobles de 10 hectares avec toute la rigueur et la passion du vin et du respect du terroir. Les vignes sont plantées en terrasse sur la colline de Saquier et travaillées en biodynamie.

Bourgogne

Domaine du Comte Liger-Belair | Saint-Aubin 1^{er} Cru «Sur Gamay» 2009 16,00 €

C'est en 1815 que Louis Liger-Belair, général sous Napoléon, s'installe au Château de Vosne. Sous sa direction et celle de son neveu, Louis-Charles, le domaine se développe considérablement. Au plus fort de son activité, le domaine exploite pas moins de 60 hectares de vignes. Depuis 2000 et la création du Domaine du Comte Liger-Belair, c'est à Louis-Michel Liger-Belair, ingénieur agronome de formation, qu'incombe la tâche de diriger le domaine.

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. 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)

Vallée du Rhône

Château de Beaucastel | Côtes-du-Rhône «Coudoulet» 2014 8,00 €
Le Château de Beaucastel est l'une des figures de proue de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, dans la vallée du Rhône. Fondé au 16^{ème} siècle à Courthézon, le domaine a véritablement pris son essor au XX^{ème} siècle grâce à la famille Perrin. La famille Perrin fait partie des rares vigneron à vinifier les 13 cépages autorisés de l'appellation. Elle signe des vins purs qui se veulent l'expression exacte du terroir.

Alsace

Domaine Trapet | Alsace Pinot Noir «Chapelle 1441» 2015 10,00 €
Le Domaine Trapet est né de la rencontre entre un vigneron bourguignon et une vigneronne alsacienne. Jean-Louis Trapet en plus de ses grands terroirs de Gevrey-Chambertin a également un pied à Beblenheim et Riquewihr. Sur 6 hectares, le domaine magnifie les Grands Crus de Sonnenglanz, Schlossberg ou Schoenenbourg.

Loire

Domaine des Roches Neuves | Saumur-Champigny «La Marginale» 2011 12,00 €
Thierry Germain s'est installé à Varrains en 1992, où il produit des Saumur blancs et des Saumur-Champigny. Sa philosophie repose entièrement sur le travail de la vigne. C'est ainsi que le domaine est entièrement conduit en biodynamie, afin de redonner vie aux vieux sols.

Bordeaux

Château Millery | Saint-Emilion Grand Cru 2008 14,00 €
Emprisonné en Allemagne pendant la 2^{nde} Guerre Mondiale, le propriétaire de Figeac reçoit une petite solde de guerre que sa mère, touche. C'est ainsi qu'en 1945 Madame Manoncourt acquiert 80 ares de vignes sur calcaire grâce à la solde d'aspirant de son fils. Considérée comme le jardin secret de Figeac, la production annuelle de 4000 bouteilles - jusqu'alors réservée à la famille Manoncourt et à leurs amis - n'a jamais encore été commercialisée.

Provence

Château Simone | Palette 2014 16,00 €
Situé à quatre kilomètres d'Aix en Provence sur la commune de Meyreuil, ancienne bastide des Grands Carmes d'Aix, le Château Simone est propriété de la famille Rougier depuis 1830. Par la notoriété historique de ses vins, le Château Simone s'inscrit aujourd'hui parmi les joyaux du terroir provençal.

Bourgogne

Domaine Geantet-Pansiot | Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2014 22,00 €
A l'origine le Domaine Geantet-Pansiot, fondé en 1954 par Edmond Geantet, comptait 3 hectares de vignes. Aujourd'hui, c'est en tandem, avec son fils Fabien, que Vincent Geantet travaille depuis plusieurs années. Partisan de la macération préfermentaire à froid Vincent Geantet bichonne ses 13 hectares de vignes situées sur les appellations les plus convoitées de la commune de Gevrey-Chambertin, la plus vaste appellation de la Côte-de-Nuits.

LES VINS À MATURITÉ
SERVIS AU CORAVIN

6 cl 12 cl

Loire

Les vins blancs

Domaine Alphonse Mellot Sancerre «Génération XIX» 2013	6 €	12 €
Domaine Alphonse Mellot Sancerre « Edmond » 2012	10 €	20 €
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 Leroy Bourgogne Aligoté 2009	15 €	30 €
Domaine des Comtes Lafon Meursault « Les Narvaux » 2015	18 €	35 €
Domaine Boillot Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « Clos de la Mouchère » 2013	20 €	40 €
Domaine Sauzet Bâtard-Montrachet 2009	35 €	70 €

Les vins rouges

Domaine des Comtes Lafon Monthélie 1 ^{er} Cru Les Duressees 2012	8 €	15 €
Domaine Trapet Latricières Chambertin Grand Cru 2008	13 €	25 €
Domaine Boillot Volnay 1 ^{er} Cru « Les Caillerets » 2013	20 €	40 €
Domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} 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 rouges

Château Duhart Milon Pauillac 2008	8 €	15 €
Roc de Cambes Côtes-de-Bourg 2011	8 €	15 €
Roc de Cambes Côtes-de-Bourg 2004	9 €	18 €
Roc de Cambes Côtes-de-Bourg 1997	9 €	18 €

<i>Les vins rouges</i>	6 cl	12 cl
Roc de Cambes Côtes-de-Bourg 2008	13 €	25 €
Château Cantenac Brown Margaux - 3 ^{ème} Grand Cru Classé 2008	18 €	35 €
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 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 €
Château Grillet Condrieu 2012	18 €	35 €
Château Grillet Condrieu 2011	18 €	35 €
Domaine Gangloff Condrieu 2009	20 €	40 €

Les vins rouges

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 2013	14 €	28 €
Domaine Jamet Côte-Rôtie 1998	15 €	30 €
Pignan Châteauneuf-du-Pape 2007	18 €	35 €
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 €
---------------------------------------	------	------

Suisse

Les vins rouges

Histoire d'Enfer Valais Syrah 2014	6 €	12 €
Histoire d'Enfer Valais Cornalin 2015	8 €	15 €

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 €

Domaine Huet | Le Mont Moelleux 1996 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^{ème} 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'Apieval Jus de pomme	4,00 €
Manoir d'Apieval Cidre brut millésimé	5,00 €

Les Eaux Minérales

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

