

Le comptoir de dégustation

*

CAVES LEGRAND

LE DÉJEUNER

Le Déjeuner

12h-14h30

LES ENTRÉES

L'Oeuf 13,00 €
Oeuf mollet croustillant, mini poireaux grillés, émulsion d'oignons des Cévennes.

Domaine Eric Morgat
Savennières «Fidès» 2014 [16.00 €]

Les Morilles 16,00 €
Morilles fraîches, asperges vertes, crème de parmesan, ail des ours.

Domaine Saint-Jacques
Rully 1^{er} Cru «Marissou» 2015 [12.00 €]

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

Mas Jullien
Terrasses du Larzac «Terrasses autour de Jonquières» 2015 [10.00 €]

Le Déjeuner

12h-14h30

LES PLATS

La Seiche 21,00 €
Blanc de seiche cuit en sauce tomate, les tentacules grillées, fèves et puntarelle,
riz de Camargue.

Domaine Ostertag
Alsace Grand Cru Muenchberg Pinot Gris 2015 [21.00 €]

Le Boeuf 23,00 €
Terrine de joue et de queue de boeuf poêlée, carotte au jus, sauce ravigote et
pissenlit.

Château Sociando-Mallet
Haut-Médoc 2000 [16.00 €]

L'Agneau 26,00 €
Tourte d'épaule d'agneau de Quercy confite à la menthe, légumes printaniers
et jus navarin..

Clos de Mez
Fleurie «La Dot» 2011 [7.00 €]

LES DESSERTS

La Rhubarbe 7,00 €
Rhubarbe confite au sucre, crème glacée yahourt, amande et eau de rose.

Domaine Zind-Humbrecht
Goldert Grand Cru Gewurztraminer 2013 [15.00 € les 6 cl]

La Fraise des Bois 10,00 €
Génoise, crème de chiboust, fraises des bois et liqueur de verveine.

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 Mailly | Exception Grand Cru 2000

17,00 €

Mailly Grand Cru est un domaine mono grand cru constitué de 70 hectares appartenant à 25 familles. La richesse de ce vignoble au sous-sol de craie est préservée par le suivi attentif de chaque parcelle et des vinifications parcellaires.

Champagne Egly-Ouriet | Vignes de Vrigny

18,00 €

Passionné de cheval et cavalier hors-pair, Francis Egly tient les rênes d'un vignoble de 12 hectares construit par sa famille à partir de sélections massales. Son grand-père Charles, pépiniériste méticuleux, a commencé avec 3 hectares de vignes en Grand Cru à Ambonnay que les générations successives ont su préserver et peu à peu agrandir. Il dispose aujourd'hui d'un beau patrimoine en Grand Cru et Premier Cru, dont la parcelle Les Crayères aux magnifiques vignes sexagénaires. Surnommé le « roi du pinot noir », Francis puise son inspiration en Bourgogne où « Coche-Dury et Dominique Laurent sont des guides ». Ses vins sont vinifiés et élevés en fûts ont la même ampleur et la même complexité, la fine bulle en plus. Ces vertus ajoutées à la grande régularité des vins en font une des maisons de champagne les plus recherchées par les amateurs.

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)

Savoie

Domaine Louis Magnin | Roussette de Savoie 2015 8,00 €
Petit domaine familial de 8 hectares situé à Arbin dans la vallée de la Combe de Savoie, près de Montmélian, 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.

Loire

Domaine des Poète | Reully «Orphée» 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 Saint-Jacques | Rully 1^{er} Cru «Marissou» 2015 12,00 €
Situé à Rully, le Domaine Saint-Jacques fut acquis en 1955 par Christophe Amédé Grandmougin. C'est en 1991 que son fils Christophe reprend le domaine. Le domaine tire son nom du chemin de Saint-Jacques de Compostelle. Autrefois demeure qui recevait les pèlerins lors de leur périple, on retrouve la Saint-Jacques, nichée dans le mur de la cuverie du domaine.

Vallée du Rhône

Domaine Cuilleron | Condrieu Petite Côte 2016 14,00 €
Le domaine ne lui était pas destiné mais l'amour du vin a ramené Yves Cuilleron à ses racines de vigneron. Passionné de gastronomie et de dégustation, il a repris le vignoble familial en 1987 qui s'étend sur cinq appellations de la Vallée du Rhône : Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie, Cornas et Saint-Péray. Pour Yves Cuilleron, le vin ne doit pas être parfait ni ressembler à tous les autres. Il doit au contraire être marqué par son terroir, son millésime et son caractère original.

Loire

Domaine Eric Morgat | Savennières «Fidès» 2014 16,00 €
Eric Morgat est un vigneron dans l'âme, issu d'une famille qui cultivait les terroirs d'Anjou depuis plus de deux siècles. Le vignoble, en cours de conversion à l'agriculture biologique, est intégralement planté en Chenin et se divise en différentes parcelles aux terroirs variés.

Alsace

Domaine Ostertag | Alsace Grand Cru Muenchberg Pinot Gris 2015 21,00 €
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 convertit le vignoble à l'agriculture biologique puis à la biodynamie en 1998 « pour aller au bout de son terroir tout en le pérennisant » et sublimer des terroirs tels que Muenchberg (Appellation Alsace Grand Cru), Fronholz et Heissenberg.

LES VINS ROUGES (12 cl)

Beaujolais

Clos de Mez | Fleurie «La Dot» 2011

7,00 €

Domaine viticole et familial de presque 6 hectares situé à Fleurie, Clos de Mez se transmet de femme en femme depuis quatre générations. Diplôme d'oenologie en poche, Marie-Elodie Zighera a repris le domaine en 2006, convaincue du grand potentiel du terroir grâce à deux dégustations marquantes : un Fleurie 1976 et un Morgon 1911. Son objectif est audacieux : « retrouver les vins de ses aïeux ».

Languedoc

Mas Jullien | Terrasses du Larzac «Terrasses autour de Jonquières» 2015

10,00 €

A Jonquières, à l'ouest de Montpellier, le domaine du Mas Jullien est connu pour avoir signé la renaissance des vins du Languedoc. Sur les terrasses du Larzac, le vignoble s'étend sur une vingtaine d'hectares travaillés dans le respect de la nature, avec une approche biologique et biodynamique qui ne prétend pas rester libre de tout dogme.

Loire

Domaine Boulay | Sancerre «Oriane» 2015

12,00 €

Gérard Boulay est l'héritier d'une lignée de vigneron dont les origines remontent au XIV^{ème} siècle. Depuis 1975, date à laquelle il reprend le domaine, Gérard Boulay met un point d'orgue à travailler ses sols afin d'y favoriser la vie biologique. Il a la volonté de mettre en avant le terroir plus que le cépage.

Vallée du Rhône

Domaine Jasmin | Côte-Rôtie 2013

14,00 €

Vignerons de père en fils depuis 4 générations, Patrick Jasmin travaille au domaine familial depuis 1978. Il dirige avec sa femme Arlette 6 hectares de vignes réparties sur 11 parcelles. Patrick Jasmin mise sur la finesse aromatique plutôt que la puissance. Il obtient des vins très agréables à boire jeunes mais qui ont néanmoins un excellent potentiel de garde.

Bordeaux

Château Sociando-Mallet | Moulis-en-Médoc 2000

16,00 €

A Saint Seurin de Cadourne, au milieu d'un océan de vignes qui s'étire jusqu'au fleuve, Sociando-Mallet offre une vue de choix sur l'estuaire de la Gironde. Sous le charme de ce panorama, Jean Gautreau, ancien courtier en vin, s'est porté acquéreur du château en 1969. Aujourd'hui à la tête de 85 hectares, il continue de tirer le meilleur parti de la plus belle croupe de graves guntziennes du nord du Médoc en créant des vins exceptionnels en dehors de tout classement. « Ni cru classé, ni cru bourgeois, Sociando-Mallet tout simplement ».

Bourgogne

Domaine David Duband | Nuits-Saint-Georges 2014

20,00 €

Le domaine David Duband naît en 1991, dans la continuité de l'exploitation de son père Pierre Duband, fondée en 1965. Petit à petit, David s'éloigne du style dense, boisé et souvent marqué par le bois pour aller vers des vins plus fins. A partir de 2008 s'amorce un véritable virage avec le choix de vinifier les raisins non égrappés.

LES VINS À MATURITÉ
SERVIS AU CORAVIN

6 cl 12 cl

Vins Blancs - Alsace

Maison Trimbach | Cuvée Frédéric Emile 2008 13 € 25 €

Vins Blancs - Loire

Domaine Nicolas Joly | Savennières « Coulée de Serrant » 2015 15 € 30 €

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

Vins Rouges - Loire

Domaine des Roches Neuves | Saumur-Champigny «La Marginale» 2005 8 € 15 €

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

Vins Blancs - Bourgogne

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

Domaine Leroy | Bourgogne Aligoté 2009 15 € 30 €

Domaine Boillot | Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Clos de la Mouchère » 2013 20 € 40 €

Vins Rouges - Bourgogne

Domaine Geantet-Pansiot | Marsannay « Champs Perdrix » 2013 10 € 20 €

Domaine Comte Armand | Pommard 1^{er} Cru Les Epeneaux 2009 13 € 25 €

Domaine Comte Armand | Pommard 1^{er} Cru Les Epeneaux 2006 13 € 25 €

Domaine des Perdrix | Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Aux Perdrix » 2012 15 € 30 €

Domaine Boillot | Volnay 1^{er} Cru « Les Caillerets » 2013 20 € 40 €

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 €

Vins Blancs - Bordeaux

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

Château d'Yquem | Y d'Yquem 2010 36 € 72 €

Vins Rouges - Bordeaux

Château des Eyrins | Margaux 2012 5 € 10 €

Château d'Armailhac | Pauillac 5^{ème} Grand Cru Classé 2008 8 € 15 €

Château Léoville Barton | Saint-Julien 2^{ème} Grand Cru Classé 2001 15 € 30 €

Château Smith Haut Lafitte | Pessac Léognan 2014 15 € 30 €

	6 cl	12 cl
Château Cantenac Brown Margaux - 3 ^{ème} Grand Cru Classé 2008	18 €	35 €
Château Lafleur Pomerol 2013	51 €	102 €
Château Lafleur Pomerol 2007	68 €	136 €
Château Tertre-Roteboeuf Saint-Emilion Grand Cru 2007	90 €	180 €

Vins Blancs - Vallée du Rhône

Rotem & Mounir Saouma Châteauneuf-du-Pape «Magis» 2012	18 €	35 €
Domaine Vernay Condrieu «Chaillées de l'Enfer» 2013	18 €	35 €

Vins Rouges - Provence

Clos Saint-Vincent Bellet «Vino di Gio» 2012	11 €	22 €
--	------	------

Vins Rouges - Italie

Domaine Vietti Barbera d'Alba « Scarrone » 2008	8 €	16 €
---	-----	------

Vins Rouges - Suisse

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

Vins Blancs - Etats-Unis

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

Vins Rouges - Etats-Unis

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 €

Bordeaux

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

Château Yquem | Sauternes Premier Cru Supérieur Classé 1988 80 € 160 €

Sud-Ouest

Domaine de Souch | Jurançon «Marie Kattalin» 2015 11 € 22 €

Allemagne

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

Weingut Willi Schaefer | Mosel «Graacher Domprost» Riesling Auslese 2011 30 € 60 €

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. Andresen | 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. Andresen | 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 - 1 ^{er} Cru de Cognac	16,00 €
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 6 ans d'âge	14,00 €
Calvados Adrien Camut Hors d'Âge	22,00 €

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 €
Glenlivet Nadurra 16 ans - Ecosse	15,00 €

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	3,50 €
--------------------------------	--------

LES POMMES ET LES EAUX

Les Pommes (12 cl)

Manoir d'Apieval Jus de pomme	3,90 €
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 €

