

LES ENTREES

Œuf cocotte en meurette, girolles poêlées, sauce au vin rouge truffée, croutons Poilane <i>Œuf "en meurette" pan-fried, red wine, truffle sauce, sautéed girolle mushroom, crouton of poilane</i>	16
Sablé à la châtaigne, compote de butternut, coquillages en marinère, émulsion noisette <i>Thin warm chestnut tart, ginger and stewed butternut, shellfish "à la marinère", hazelnut foam</i>	13
Os à moelle rôti, gigolettes de grenouilles en persillade, pickles de légumes (sg) <i>Roasted marrow bone, frog legs with persley and garlic butter, vegetable pickled</i>	12
Marbré de foie gras au piment d'Espelette, gelée de coings, toast de brioche <i>Marbled of duck foie gras and "Espelette pepper", quines jelly, toast of brioche</i>	20
Croustillants d'escargots au beurre d'ail, sauce tartare <i>Crusty snails and garlic butter, tartar sauce</i>	12
Velouté du moment (sg) <i>Cream vegetable soup of the day</i>	10
<i>Mets sans gluten/gluten free (SG)</i>	

PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,
Le restaurant « Le Caveau du Palais » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes

LES PLATS

Saint-Jacques à la plancha, chips d'andouille, mousseline de coco de Paimpol, sauce au miel de romarin (sg) 27
Pan-sautéed scallops , crisp of chirterling sausage , lightly whipped mousse of beans, rosemary honey sauce

Maigre rôti, mousseline de céleri à l'encre de seiche, gaufre aux graines de kasha (sg) 26
Roasted maigre fish lightly whipped mousse of celery ans squid ink, buckwheat waffle

Cannelloni aux trompettes de la mort, mousseline d'épinards, girolles sautées, écume de parmesan et huile de truffe blanche 24
Cannelonni of wild craterellus mushrooms, litghtly whipped mousse of spinash, girolles mushrooms, parmesan and white truffle oil skim

Risotto Carnaroli aux coquillages, chorizo et champignons (sg) 22
Pan-fried duck breast fillet, pickled vegetables, sweet-and-sour sauce

Pot au feu de joue de bœuf en cromesquis, mini légumes (sg) 24
Comesqui of beef cheek " Pot au feu" baby vegetable and meat broth

Ballottine de caille au foie gras et ventrèche, compotée d'oignons rouges, poêlée de champignons (sg) 26
Roasted quail stuff with foie gras and pancetta , preserved red onion ,pan-sautéed of mushrooms

Traditionnel tartare de bœuf charolais ou aller/retour, pommes au couteau (sg) 21
Traditional "tartar" raw beef prepared, or slightly cooked, crisps potatoes

Entrecôte de bœuf à la plancha, crème de raifort, échalotes confites, pommes au couteau (sg) 27
Beefribsteak cooked "a la plancha", horseradish dream, preserved shallot, crisp potatoes

Côte de bœuf pour 2 pers. (1.2kg à 1.3kg), sauce béarnaise, pommes au couteau (sg) 70
Thick tenderloin of beef for 2 people (1.2kg à1.3kg), "béarnaise sauce"

Supplément garnitures

Side dish

Pommes de terre au couteau ou en purée (sg) 6
Crisps potatoes or mashed potatoes

Mousseline du moment (sg) 6
Lightly whipped mousse of vegetables

Salade de sucrine (sg) 5
Sucrine lettuce salad

Mets sans gluten/gluten free (sg)

PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,
Le restaurant « Le Caveau du Palais » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

Assiette de fromages affinés 14
Cheese plate

LES DESSERTS

Crème brûlée du moment ^(sg) 10
Traditional "Crème brûlée" of the moment

Café gourmand 12
Coffee and its gourmet desserts

Riz au lait, caramel au beurre salé ^(sg) 10
Rice pudding and salted butter caramel

Tarte au chocolat au lait, éclats de noisettes, crème légère au Baileys 12
Milk chocolate tart, salted butter caramel, crushed hazelnut, light baileys cream

Eclair à l'orange et marmelade de kumquat 12
Orange éclair and marmalade of kumquat (small Chinese citrus fruit)

Profiteroles maison et leur sauce au chocolat chaud 11
"Vanilla ice cream filled puff home-made, with hot chocolate sauce

Mets sans gluten/gluten free (SG)

PRIX NETS

CARTE DES VINS

BTL (75cl)

POT (50cl)

VERRE (14cl)

BLANCS

Sauvignon blanc (Fournier) 2015	21	14	4
Minervois blanc 1969 (Gibalaux Bonnet) 2015	27	18	5
Bourgogne blanc (Domaine des Genèves) 2015	28	18,50	5,50
Pouilly fumé (Fournier) 2015	30		
Sancerre « Les Belles Vignes » (Fournier) 2015	31		
Côtes du Rhône (Terroir Les Claux) 2015	33	22	6
Chablis Racines (Domaine des Genèves) 2015	35	23	6,50
Gewurztraminer (Reserve de la Dime) 2014	37	25	7
Marsannay blanc (Domaine Derey) 2014	46		
Carmes de Rieussec (Sauternes) 2009	66		9

ROUGES

Coteaux du Giennois (Hubert Veneau) 2014	23	15	4
Chiroubles (Fessy) 2012	27	18	5
Sancerre « Les Belles Vignes » (Fournier) 2013	31	22	6
Minervois Gibalaux-Bonnet (Prieuré) 2012	33	23	6,50
Crozes-Hermitage (Domaine des Remizières) 2014	38	24	7
Bourgogne Pinot noir (Domaine Parent) 2011	39	24,50	7,50
Châteauneuf du Pape (Domaine Usseglio et fils) 2013	52		9
Gevrey-Chambertin (Domaine Derey) 2013	88		
Aloxe-Corton (Domaine Rapet père et fils) 2012	88		

ROSES

Domaine de la croix (côtes de Provence) 2014	25	15	5
Rimauesq Cru classé (Côtes de Provence) 2014	33		
Minuty Rosé et Or (Côtes de Provence) 2014	48		

PRIX NETS

<u>BORDEAUX</u>	<u>BTL (75cl)</u>	<u>POT (50cl)</u>	<u>VERRE (14cl)</u>
Château Les Clozots (Graves) 2010	30	20	6
Château Lacaze Bellevue (St-Emilion) 2011	32	22	6
L'héritage de Chasse Spleen (Haut- Médoc) 2012	37		
Château Duthil (Haut-Médoc Cru Bourgeois) 2010	40	27	7
Frank Phélan (St-Estèphe) 2012	42		
Château Gravet (St-Emilion Grand Cru) 2009	40		
Château Lalande (St-Julien) 2012	43		
Château Ferran (Pessac Léognan) 2012	50	35	8.50
Duluc de Branaire-Ducru (St-Julien) 2010	51		
La Sirène de Giscours (Margaux) 2011	50		
L'Esprit de chevalier (Pessac Léognan) 2011	54		
Château Haut Bailly (Pessac Léognan) 2001	85		
Château Haut Bailly (Pessac Léognan) 2002	89		
Château Branaire Ducru (St-Julien de Beychevelle) 2002	85		
Château Branaire Ducru (St-Julien de Beychevelle) 2003	105		
Château Giscours (Margaux) 2007	112		

PRIX NETS

NOS VINS D'EXCEPTIONS

« LE VIN EST LA PARTIE INTELLECTUELLE D'UN REPAS. LES VIANDES ET LES LEGUMES N'EN SONT QUE LA PARTIE MATERIELLE »...

A. DUMAS

Bouteille 75cl

Vin blanc

Château D'YQUEM 1^{er} cru classé supérieur (Sauternes) 1996 440

Sa robe dorée révèle en bouche des notes de fruits confits et fleurs fraîchement coupées. Frais et intense. En font un Yquem de référence doté d'une concentration sucrée sans excès.

Vins rouges

Château LE PETIT CHEVAL (Saint-Émilion) 2011 250

Des notes abondantes de baies, groseilles, prunes et d'épices asiatiques rendent ce vin exceptionnel.

Château COS D'ESTOURNEL 2^{ème} grand cru classé (Saint-Estèphe) 2009 460

Des notes de fruits noirs au nez dominant et donnent un vin pulpeux généreux et frais. La bouche est riche pleine de caractère. Il est tannique d'un grain fin mais d'une grande densité.

Château LEOVILLE LAS CASE 2^{ème} cru classé (Saint-Julien) 2009 530

Nez très gourmand notes de cerise rouge, de cassis et d'épices douces, une bouche minérale et étincelante.

Un vin avec un velouté tactile d'anthologie.

LA LANDONNE (Côtes-Rôtie) GUIGAL 2009 750

Sa robe rouge noire, s'ouvre un nez de petits fruits cuits de cuir, de réglisse, de torréfaction et d'épices orientales, la bouche est puissante, structurée avec des saveurs de fruits confits et des tanins affinés.

Château MOUTON ROTSCCHILD 1^{er} cru classé (Pauillac) 2010 1300

Robe rubis foncée. Nez dominante cassis, olive noir, note d'épices et viande fumée, la bouche sur le fruit noire très gourmande avec une note de poivre, de bois précieux, d'épices douces et minérales. Tannins puissants mais extrêmement soyeux en font un vin soyeux et avec une harmonie exceptionnel.