

Héritages

Par le Chef Exécutif Arthur DUBOIS

Et

le Chef Théo CALDART



NOS PRODUCTEURS

- Stéphane et Laëtitia Heinis, Ferme Aquacole du Cézallier, truite et omble
- David et Ingrid Mercier, Ferme Marine d'Artouan, huîtres et crevettes impériales
 - Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percheron, miel extrait à froid
 - Hervé et Béatrice Viaud, Les Huîtres et coques de Pen-Bron
 - Didier Pil, Potager du Petit Moulin
 - Guillaume, Le Perche, sourceur
 - Jean-Marie et Valérie Pédron, les Jardins de la mer
 - L'Or des Prés, crèmerie
 - Nathalie Aiken, Les Jardins de Simone
 - Hector, légumes d'île-de-France
 - Fromagerie Delacour
 - Victor Le Chaland, Oh Matelot, produits de la mer
 - Grégoire Bosquet
 - Nicolas Berger, Chocolat
 - Bellor
 - Moulin Bourgeois, farines
 - Antonius Caviar
 - Yannick Colombier, fruits
 - Ets Gallis, asperges vertes
 - Lortofelice, salades amères italiennes
 - Qualitalia, produits italiens
 - Pétrossian, œuf de brochet fumé
 - L'Arbre à café
 - Fabrice Gabriel, Cueillette sauvage
 - Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot
 - Thierry Lemarchand, Beurre de Madame
 - Origine Truffe
 - Clémentine Oliver, pains sans gluten
 - Damien Blasco, Agrumiste
 - Elodie Gendre, Huilerie de Vensat
 - Elodie Amsellem, So'Boutargue
 - Sylvain Huchette, France Haliotis, ormeaux
 - Epices Roellinger
 - Alexandra, Domaine de la Vernède, huile d'olive
 - Charcuterie Rocca Serra



ENTRÉES

Caviar osciètre de « La Maison Antonius »	50 g/185 €
<i>Crêpe Vonnassienne</i>	
Langoustines tièdes cuites à la minute	40 €
<i>Mayonnaise au plancton</i>	
Salade d'ormeaux	45 €
<i>Chou pointu</i>	
Homard bleu	55 €
<i>Granité champagne, coude et tagète</i>	
Tourteau	35 €
<i>Guémené, lait ribot</i>	



PLATS

Agneau de lait 85 €

Petits pois, épaule en salade

Omble chevalier du massif du Cézallier 60 €

Beurre blanc aux œufs de brochet fumés, artichauts poivrade

Saint-Pierre juste cuit au beurre 65 €

Tropézienne, beurre anisé

Pêche de nos côtes à partager par personne/90 €

Pomme purée et légumes de saison

FROMAGES

Le chariot de fromages affinés 30 €

DESSERTS

Soufflé Grand Marnier 35 €

Glace vanille

Chocolat aux algues 30 €

Glace Gruée, praliné aux câpres

Sorbet citron vert à l'absinthe 28 €

Mousse de lait, herbes fraîches



Prix toutes taxes comprises, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, le restaurant Héritages ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine française des viandes bovines, caprines, bovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES VINS AU VERRE (14cl)

Champagne

2018	<i>Bollinger, « Grande Année » Brut</i>	58 €
SA	<i>Bollinger, Rosé Brut</i>	36 €
2019	<i>Ayala, Blanc de Blancs Extra Brut</i>	38 €

Vins blancs

2022	<i>Touraine, « Folie Insolente » Domaine Nicolas Barbou</i>	34 €
2019	<i>Côte de Provence, « Clos Blanc » Château la Martinette</i>	22 €
2024	<i>Bordeaux, Château de Suduiraut « Vieilles Vignes » Grand Blanc</i>	44 €
2019	<i>Vacqueyras, « Mélodine » Domaine de Montvac</i>	20 €
2022	<i>Puligny-Montrachet, « Derrière la Velle » Domaine Thomas Collardot</i>	55 €

Vins rouges

2022	<i>Pauillac, Les Griffons de Pichon Baron</i>	34 €
2021	<i>Savigny-lès-Beaune, Domaine Guibert-Gillet</i>	48 €
2018	<i>Morgon, « Les Charmes » Domaine Guillaume Striffling</i>	20 €
1995	<i>Beaune, 1^{er} Cu « Clos des Mouches » Domaine Joseph Drouhin</i>	95 €

Moelleux, Liqueureux, Vins Doux naturels

2018	<i>Montlouis-sur-Loire, « le Fil » Domaine Jousset</i>	18 €
2021	<i>Sauternes, Château d'Yquem</i>	230 €
2011	<i>Porto, Andresen Vintage</i>	22 €
2016	<i>Porto, Kopke LBV</i>	26 €
SA	<i>Porto, Grahams Tawny 20 ans</i>	26 €
SA	<i>Porto, Andressen Blanc</i>	20 €

