



DU VERRE

Le Pimpant du Moment -Champagne
Champagne Baudry 'Héritage' NV
Pinot Noir Côte des Bars Champagne

Jean-Louis Tissot Vin Jaune Arbois Jura 60ml

Pierre Rousse 'Brindezingue' 2023
Mauzac, Chardonnay Limoux Languedoc

Christine et Régis Pichon Domaine Ribieira 'Tintorella' 2023
Sauvignon Blanc, Chardonnay Aspiran Languedoc

La Pinarderie 2023
Clairette Chardonnay Montpeyroux Languedoc

Julie et Ivo Les Cigales dans la Fourmilière 'Marée Basse' 2023
Grenache Noir et Blanc, Chardonnay, Muscat Montperroux Languedoc

Yohann Moreno 'Ribos' 2021
Mourvèdre Grenache Noir Carignan Durban-Corbières Languedoc

Christine et Régis Pichon Domaine Ribieira 'A Bicyclette' 2023
Grenache Noir Aspiran Languedoc

COCKTAILS

Amanda Pear Sour
Liqueur d'Amande, Sirop de Poire, Angostura

Spicy Cunt
Téquila Infusée au Piment, Cointreau, Citron Vert

Negroni de la Muerte
Gin et Téquila, Vermouth MUZ, Campari

B.O.F
Bourbon Infusé au Beurre Noisette, Sirop de Clémentine, Angostura

Dolce Coffee
Vodka Infusée à la Fève Tonka, Liqueur de Café, Espresso

Nicky Martin's
Rhum brun, Sirop de Butternut, Citron vert

Hibiscus Mule
Vodka infusée Hibiscus, Ginger beer, Citron vert

Résidence #24 Marie-So & Nico

27/12 - 31/12

PETITES ASSIETTES

10

6,5

6

5

5

5,5

5,5

5,5

10

11

11

11

11

11

10

Mac & Cheese Croquettes Vin jaune, ketchup de champignon, girolle pickles 6

Oeuf ajitsuké, mayo gochujang, sésame torréfié, chips d'ail 5

Endive, gombo, sésame, lao gan ma 10

Gravlax de truite, pomme, crème raifort, huile d'aneth, kasha 14

Buttermilk fried chicken, tarama, agrumes 13

Agneau confit, flatbread, chimichurri, toum, salade d'herbes 20

Lieu Noir, beurre blanc, oeufs de truite, chou fleur 20

Tagliatelles maison cacio e pepe miso, shiitake, furikake, noreun jajang 18

Assiette de comté 30 mois, poire confite, condiment vert 9

Formule découverte 38€/personne (toute la table doit choisir cette option). Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine de Marie-So et Nico avec des portions adaptées au nombre de couverts

SUCRÉ

Flan Chaï, poire confite aux épices, kumquat 9

Moelleux chocolat, crème cacahuète, caramel au beurre salé 9

 Cartagene **Domaine Bellegarde Jornet 2011** Pinot Noir 7

 Liqueur de Myrte artisanale **Franu- Sito Stellone** 8