

Restaurant  
**Quai  
des  
saveurs**

H A G O N D A N G E

Le temps d'un Samedi

Menu du 20 Mars

50 €

- L'œuf de ferme «cuit basse température», crème de céleri et truffe noire
- Pôchouse aux poissons de rivières (sandre, brochet, anguille fumée, écrevisse, truite)
- Bœuf Polmard cuisiné à la Royale, pommes de terre, carotte et petit chou farci
- L'impératrice «caramel et orange»

Ci-dessous une sélection de vins pour accompagner votre repas (Page 3).

Paiement  
espèce ou chèque  
uniquement

Le restaurant Quai des Saveurs vous propose de vous retrouver chaque samedi avec son menu saisonnier à emporter (Peut se conserver au frais pour le dimanche).

**Vous pouvez commander sur [info@quaidessaveurs.com](mailto:info@quaidessaveurs.com) en laissant vos coordonnées (nom et numéro de téléphone) ou par tél. au +33 6 84 22 71 04 (uniquement de 10h à 17h)**

Arrêt des prises de commandes le vendredi à 11h.  
Vos commandes sont à venir chercher le jour même entre 11h et 17h

Restaurant  
**Quai  
des  
saveurs**

H A G O N D A N G E

### Saveurs de terroir

- Fromage de tête ..... 12 €  
(Terrine de 500gr.)
- Tripes à la mode de Caen ..... 12 €  
(Portion par personne)
- Gelée de caviar à la crème de chou-fleur ..... 28 €  
« hommage à Joël Robuchon »

### La Boutique

- Nacre & Fleur de Sel ..... 7 €  
Sel récolté à la main des Salines de Millac (2 x 50g)
- Pain au vieux levain ..... 10 €  
De chez Jean-Luc Poujauran, travaillé avec un levain de plus de 80 ans.  
(miche d'environ 1kg pour 8/10 pers.)
- Pain au vieux levain (raisins/noisettes) ..... 10 €  
De chez Jean-Luc Poujauran, travaillé avec un levain de plus de 80 ans. S'accorde très bien au fromage.  
(miche d'environ 500 gr pour 4/5 pers.)
- Huile d'olive des baux-de-provence 25 cl..... 12 €  
Olives noires mûrées, très parfumées du Carré des Huiles à Arles.
- Huile d'olive des baux-de-provence 75 cl..... 25 €  
Olives noires mûrées, très parfumées du Carré des Huiles à Arles.
- Caviar de la Maison Nordique 30 gr ..... 65 €  
Caviar de variété Oscietre (grain ferme, goût peu iodé et salaison parfaitement équilibrés).

Le temps d'un Samedi

## CHAMPAGNE

|   |       |
|---|-------|
| • Maison Pierre Legras / Orior Brut                         | 30 €  |
| • Maison Vazart - Coquart / Brut Réserve - Blanc de Blancs  | 32 €  |
| • Maison Pierre Legras / Monographie Brut - Blanc de Blancs | 40 €  |
| • Maison Tarlant / Rosé Zéro Brut Nature                    | 42 €  |
| • Maison Gimonet / Cuvée Gastronomiste 2012                 | 44 €  |
| • Maison Krug / Grande Cuvée 168 <sup>ème</sup> Edition     | 180 € |

## MOSELLE

|  |      |
|--|------|
| • Domaine Maujard - Weinsberg / Auxerois Lacey 2018 (vin sec)                  | 20 € |
| • Domaine Maujard - Weinsberg / Pinot Noir Roserulis 2018                      | 22 € |
| • Domaine Maujard - Weinsberg / Pinot Noir Vallis 2018                         | 22 € |
| • Château de Vaux - Molozay / Septentrion 2018                                 | 28 € |
| • Domaine Maujard - Weinsberg / Riesling oxydatif «Lingeris» 2018 (vin nature) | 30 € |

## ALSACE

|  |      |
|--|------|
| • Domaine François Schmitt / Pinot Blanc «Croix du Sud» 2017 | 18 € |
| • Domaine Dirlor Cadé Pinot Gris Schimberg 2011              | 21 € |
| • Domaine Ostertag / Riesling «Les Jardins» 2018             | 25 € |

## JURA

|  |      |
|--|------|
| • Domaine Anne et Jean-François Ganevat / La Bibine (vin nature)                                   | 27 € |
| • Domaine Anne et Jean-François Ganevat / La Croix de bataille (vin nature)                        | 27 € |
| • Domaine Anne et Jean-François Ganevat / La Bulle à Jeannot (vin mousseux nature)                 | 28 € |
| • Domaine Anne et Jean-François Ganevat / Poulprix (vin nature)                                    | 30 € |
| • Domaine Anne et Jean-François Ganevat / Blanc Agitée (vin nature)                                | 33 € |
| • Domaine Anne et Jean-François Ganevat / Kopine (vin nature)                                      | 36 € |
| • Domaine Anne et Jean-François Ganevat / Côte du Jura - Trousseau «les corvées» 2019 (vin nature) | 45 € |
| • Domaine Bénédicte et Stéphane Tissot / Savagnin 2016   | 45 € |

## BOURGOGNE

|  |       |
|--|-------|
| • Domaine de Villaine / Bouzeron 2018  | 23 €  |
| • Domaine Ferret / Pouilly Fuissé «Autour de la roche» 2018                    | 32 €  |
| • Domaine Bachelet - Monnot / Maranges 1 <sup>er</sup> Cru «La Fussièrre» 2016 | 37 €  |
| • Domaine Ramonet / Chassagne Montrachet 2016                                  | 45 €  |
| • Domaine Bachelet - Monnot / Puligny - Montrachet 2016                        | 62 €  |
| • Domaine Michelot / Meursault «Les Narvaux» 2018                              | 70 €  |
| • Domaine Bohrmann / Pommard 1 <sup>er</sup> Cru «La Chanière» 2013            | 75 €  |
| • Domaine des Comtes Lafon / Volnay 2011                                       | 80 €  |
| • Domaine Arnaud Ente / Meusault 2013  | 220 € |

## LOIRE

|   |      |
|---|------|
| • Domaine Guiberteau / Samur Blanc 2019                             | 25 € |
| • Domaine Guiberteau / Samur Rouge Les Arboises Monopole Breze 2016 | 54 € |

## BORDEAUX

|  |      |
|--|------|
| • Domaine Clos René / Pomerol 2014                           | 40 € |
| • Château Carbonnieux Grand Cru Classé / Pessac Leognan 2015 | 52 € |

## RHÔNE

|   |      |
|---|------|
| • Domaine Stéphane Ogier / Condrieu «La Combe de Malleval» 2018 | 60 € |
| • Domaine Lucien Lemoine / Château-Neuf-du-Pâpe «Omnia» 2012    | 90 € |