

**(V)ivre vite au déjeuner** du lundi au vendredi

Plat du jour - 19€ / Plat du jour & Café - 22€

Plat du jour & Desserts du jour - 25€

Entrée du jour & Plat du jour - 27€

Entrée Jour - Plat Jour - Desserts du jour - 32€

**Prendre le temps de (V)ivre** Menu en 3 mets - 42€ / 45€ / 59€

Entrée - Plat - Dessert au choix selon indiqué sur la carte

**(V)ivre intensément !** Menu en 6 services - 66€

Carte blanche composée d'un amuse bouche,

de deux entrées, d'un plat, d'un pré-dessert et d'un dessert

supplément 18€ avec le Ris de Veau - HORS Cote de boeuf

**avec Accords mets et vins - 99€**

Nous associons 4 verres de vin

pour vous faire (V)ivre les meilleurs accords

**Fromage à partager (ou pas) à n'importe quel moment du repas**

**Fromage:** Assiette individuelle 12€ ou Plateau 29€ - Hors menu

## LES ENTRÉES - 12€

**La Soupe\*\*** (plat 22€)

Soupe Froide des Premières Tomates, Mousse de Fromage Frais de Brebis,  
Croûtons de Pain de Campagne à l'huile d'Olive

*Menetou Salon « Les Bornés » 2018 Henri Pellé - 8€*

**La Salade\*** (plat 22€)

Salade d'Haricots Verts Très Croquants,

Oeufs Durs, Oignons et Ail nouveau

*Jurançon Sec « Cuvée Marie » 2014 Clos Uroulat - 8€*

**L'Asperge** (plat 26€)

Asperges Blanches, Lait d'Asperges, Anis Étoilé, Fêta et Zestes de Citron

*Chablis Vieilles Vignes « Vénéreées » 2018 L&C Poitou - 10€*

Toutes les entrées sont proposées en version plat et rentrent dans 1 menu

## LES PLATS

**Le Boeuf\*\*** (dans le menu à 42€) - 22€

Joue de Bœuf Braisée, Écrasé de Pommes de Terre Nouvelles,

Jus de Viande aux Anchois, Tomates Séchées et Haricots Mange-Tout

*Côtes du Roussillon « Sorcières » 2019 Clos des Fées - 9€  
ou Syrah « Haussmann » 2016 Vignerons Parisiens - 10€*

**Le Cabillaud** (dans le menu à 45€) - 26€

Cabillaud rôti, Lentilles Moutardées, Émulsion Hareng Fumé et Salade d'Herbes

*Graves Blanc 2015 Villa Bel Air - 10€  
ou Sancerre Rouge 2016 Paul Prieur - 10€*

**Le Maigre** (dans le menu à 45€) - 26€

Maigre Rôti, Condiment Iodé, Laitue de Mer et Échalote, Courgettes au Citron

*Sancerre blanc « Florès » 2018 Vincent Pinard - 11€  
ou Bourgogne « Chardonnay » 2017 François Carillon - 12€*

**Le Ris de Veau Snacké\*\*** (dans le menu à 59€) - 42€

Ris de Veau arrosé longtemps au Beurre Mousseux, Poêlée du Moment

*Bourgogne Chardonnay 2017 François Carillon - 12€  
ou Puligny-Montrachet 2013 Joseph Drouhin - 24€*

**La Côte de Boeuf, à partager à 2** hors menu - 89€

Côte de Boeuf, Jus de Viande, accompagnée du Gratin Dauphinois comme  
il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy !

25 minutes de préparation sont nécessaires - viande origine France Irlande Pays-Bas

*BOUTEILLE de Chinon « Huisserie » 2016 Philippe Alliet - 56€  
ou BOUTEILLE de Côte Rôtie « Mon Village » 2016 Stéphanie Ogier - 106€*

**Assiette de fromages - 12€**  
**Plateau de fromages à partager - 29€**

*(le fromage est hors menu)*

*accords parfaits :*

*Chablis Vieilles Vignes « Vénérées » 2018 L&C Poitou - 10€*

*Sancerre blanc 2018 Paul Prieur - 10€*

**LES DESSERTS - 11€**

**Le Riz au Lait de mon Père**

Riz au Lait, Caramel Beurre Salé et Fruits Secs Caramélisés

*Jurançon « Ballet d'octobre » 2018 Domaine Cauhapé - 10€*

*ou Sauterne 2eme Cru Classé 1996 Château de Malle - 16€*

**Comme une Tarte aux Fraises et à la Rhubarbe**

Compotée de Fraises Fraîches, Crème Légère à la Vanille,

Glace Rhubarbe, Crumble et Fraises Fraîches

*Maury Vintage 2011 Mas Amiel - 12€*

*ou Champagne Rosé Majeur Ayala Maison Bollinger- 18€*

**La Pavlova**

Meringue, Compotée de Framboises Fraîches, Sorbet Pêches,

Chantilly Mascarpone à la Verveine, Framboises et Pêches Fraîches

*Quart de Chaume 2017 Chateau de Suronde - 16€*

*ou Champagne Brut Majeur Ayala Maison Bollinger - 14€*

allergènes : tous les mets contiennent des produits laitiers et la plupart des desserts contiennent de l'oeuf, du gluten et des fruits à coque

\*oeuf \*\*gluten \*\*\*fruits à coque \*\*\*\*crustacés - demander des informations auprès des (V)ivants

**Les Boissons Chaudes**

**Les Cafés de l'Arbre à Café**

Café - Grand Cru « Chakra Do Dago » (Pérou) 3,60€

Double Espresso 6,70€

Décaféiné - bio (Pérou) 3,40€

Double Décaféiné 6,20€

Cappuccino 7,50€

**Les Tisanes de l'Amante Verte 3,80€**

(V)ivre: basilic cannelle avec une pointe de basilic pourpre

Vitalité: ortie, thym, citron, menthe, bergamote, achillée, calendula

Ardente: basilic cannelle, sarriette, angélique, monarde

Alchimie: Alchemille, achillée, framboisier, sauge, rose

Detox: Shiso, frêne, ortie, romarin, reine des prés, bruyère

**Les Thés sélectionnés par Gilles Brochard 5,50€**

Thé vert du Japon Genmaïcha bio

Thé Wu-Long de Chine Fujian Tie Guan Yin Impérial

Thé noir de Ceylan

Thé vert Kagoshima Sencha Bio



# Carte des Boissons

## Les Vins Blancs au verre

12cl

2017 Italie Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio	7,00€
2018 AOC Petit Chablis « Sycomore » - L&C Poitout	8,00€
2018 AOC Menetou Salon « Les Bornés » - Henri Pellé	8,00€
2014 AOC Jurançon sec - « Cuvée Marie » - C.Hours	8,00€
2018 AOC Sancerre - Paul Prieur	10,00€
2018 AOC Chablis Vieilles Vignes « Vénérées » - Poitout	10,00€
2015 AOC Graves Château Villa Bel-Air	10,00€
2018 AOC Sancerre « Florès » - Vincent Pinard	11,00€
2017 AOC Bourgogne Chardonnay - François Carillon	12,00€
2018 AOC Sancerre « Nuance » - Vincent Pinard	13,00€
2016 AOC Sancerre « Caillotes » - François Cotat	14,00€
2013 AOC Puligny-Montrachet - Joseph Drouhin	24,00€

## Les Vins Blancs moelleux au verre

12cl

2016 AOC Jurançon «Ballet d'octobre» - Dom. Cauhapé	10,00€
2014 AOC Jurançon « Clos Uroulat » - Charles Hours	12,00€
2007 AOC Quart de Chaume - Château de Suronde	16,00€
1996 AOC Sauternes - 2ème cru classé - Ch. de Malle	16,00€

## Les Vins Rouges au verre

12cl

2017 AOC Côte du Rhône « Le temps est venu » - S. Ogier	7,00€
2016 AOC Minervois « Estibals » - L'Ostal Cazes	7,00€
2017 AOC Chinon « Tradition » - Philippe Alliet	8,00€
2015 Italie DOC Irpinia «Aglianico dal Re» Feudi di San Gregorio	8,00€
2018 AOC Cotes du Roussillon «Les Sorcières» - Clos des Fées	9,00€
2016 AOC Sancerre - Domaine Paul Prieur	10,00€
2016 VDF Syrah « Hausmann » - Les Vignerons Parisiens	10,00€
2018 AOC Crozes-Hermitage « Papillon » - Gilles Robin	11,00€
2017 AOC Chorey Lès Beaune - « Les Beaumonts »	12,00€
2014 AOC Saint Emilion - Charmes de Grand Corbin	13,00€
2014 AOC Saint Julien - Fiefs de Lagrange - Ch. Lagrange	15,00€
2012 AOC Pomerol - Château Taillefer	16,00€

## Les Vins Rouges moelleux au verre (sélection)

12cl

2011 AOC Maury Vintage - Mas Amiel	12,00€
2015 AOC Grenat de Rivesaltes - Mas Delmas	13,00€
2008 AOC Maury « Charles Dupuy » Vintage	17,00€

## Les Vins Rosés au verre

12cl

2018 AOC Côte de Provence « Esquisse des Marquets »	6,00€
2018 AOP Corse Sartène « Harmonie » - Dom. Pero Longo	8,00€
2016 AOC Tavel « La Dame Rousse » - Dom. de la Mordorée	9,00€

## Les Champagnes & Vins effervescents à la flute

12cl

AOC Champagne « Brut Majeur » - Ayala	14,00€
AOC Champagne « Special Cuvée » - Bollinger	19,00€
AOC Champagne Rosé - « Rosé Majeur » - Ayala	18,00€

## Les Softs

<b>Jus &amp; Nectars artisanaux Alain Milliat</b>	33cl
Jus de Pomme - Coing	8,00€
Nectar de Poire d'été	8,00€
Jus de Tomate	8,50€
Nectar Pêche de Vigne	8,50€
Nectar de Framboise Mecker	9,50€
Jus de Mandarine	9,50€

<b>Soda</b>	33cl	4,80€
Coca Cola (classic / zéro), Schweppes, Perrier		
<b>Sirop</b> (fraise, menthe,)	33cl	3,50€
<b>Abatilles / Evian</b>	75cl	7,50€
<b>Chateldon</b>	75cl	8,50€
<b>Castalie plate</b>	75cl	offerte
<b>Castalie gazeuse</b>	75cl	4,00€

Nous avons volontairement choisi de vous proposer l'eau du réseau micro-filtrée par la technologie SAFE® de Castalie pour limiter les impacts environnementaux en supprimant les transports de la source vers votre table.

Aussi, vous buvez une eau de grande qualité en moyenne 27 fois moins chargée en sodium. Enfin, son goût neutre n'entache pas les saveurs des mets et des vins dégustés.

## Les bières artisanales françaises 33cl (sélectionnées par E.Pierre)

### Blonde « Cru 1910 » 8,50€

Brasserie la Baleine - Paris

*Bière élaborée avec du levain (levure naturelle), elle dégage des arômes de blé et de pain frais. Excellente en apéritif, elle est légère et désaltérante, minérale, très « vivante ».*

### Blonde « Triple au Seigle » 9,00€

Brasserie L'Instant - Moissy-Cramayel (77)

*Bière aux reflets orangés mariant avec bonheur orge et seigle. Des saveurs de poires et d'épices, soutenues par une rondeur appréciable et une belle longueur.*

### Ambrée « IPA » (India Pale Ale) 9,50€

Brasserie L'Instant - Moissy-Cramayel (77)

*Bière très fruitée (fruits exotiques puis agrumes) qui développe assez vite une agréable amertume. Elle se révèle excellente en association avec poissons et fromages à pâtes dures.*

### Brune « Bière d'Hiver » 9,00€

Brasserie L'Instant - Moissy-Cramayel (77)

*Bière « dubbel » belge, à la robe brun foncée, tirant sur le caramel... Elle, se déguste comme un pain d'épices liquide qui compte trois ajouts d'épices (en sus du miel...): cannelle, clou de girofle et gingembre.*

### Griottines 9,80€

Brasserie Rouget-de-lisle (Jura)

*Bière de blé élaborée avec une macération de jus de griottines, très fruitée et acidulée. Elle évoque la confiture de cerises et se marie bien avec les plats de viandes braisées, les desserts au chocolat ou simplement avec elle-même...*

## Les Apéritifs & les Digestifs

Get 27 / Get 31 / Suze	6cl	6,00€
Martini (blanc/rouge)	6cl	7,00€
Limoncello di Sorrento	6cl	7,00€
Campari	6cl	9,00€
Gin Mist - Awen Nature	4cl	9,00€
Absinthe - Awen Nature	2cl	9,00€
Chartreuse Jaune	4cl	9,00€
Porto Graham's Tawny -10 ans	4cl	11,00€
Cognac Fine Champagne Hine	4cl	11,00€
Vieille Prune de Souillac LRoque	4cl	12,00€
Porto Ferreira LBV 2011	4cl	12,00€
Vodka Guillotine blanche	4cl	14,00€
Calvados Morin XO 20 ans	4cl	14,00€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	14,00€
Chartreuse « MOF »	4cl	14,00€
Rhum « Ron de Jeremy » XO	4cl	15,00€
Bas Armagnac Darroze 20 ans	4cl	15,00€
Porto Graham's Tawny 20 ans	4cl	16,00€
Williamine Morand	4cl	16,00€
Rhum Mount Gay XO	4cl	20,00€

## Les Whiskies

4cl

*En grand amateur, Bruno , le maître des lieux a fait le tour de nombreuses distilleries pour la plupart écossaises dont il affectionne particulièrement les whiskies.*

*Il vous livre sa sélection ici et vous recommande de le déguster dans notre salon en écoutant un morceau de musique.*

- Nikka "Taketsuru" - Japon
- Strathisla - 12 ans - Speyside
- Cragganmore - 12 ans - Speyside
- Craigellachie - 13 ans - Speyside
- Oban - 14 ans - Highlands
- Talisker - 10 ans - Ile de Skye
- Springbank - 10 ans - Campbeltown
- Balvenie - Double Wood - Highlands
- Ardbeg - 10 ans - Ile d'Islay
- Ledaig - 10 ans - Ile de Mull
- Kilchoman - Machir Bay - Ile d'Islay
- Lagavulin - 16 ans - Ile d'Islay
- Talisker - 57 degrees North - Ile de Skye
- Lagavulin - 8 ans - Limited Edition - Ile d'Islay
- Suntory « Hahushu » - Japon
- Suntory « Yamazaki » - Japon
- Dailuaine - 16 ans - Speyside
- Linkwood - 1995 - 21 ans - Speyside
- Ardbeg - Uigedail - Ile d'Islay
- Longrow - Campbeltown
- Clynelish - 1996 - 21 ans - Speyside
- Kilchoman - Original Cask Strength - brut de fût - Ile d'Islay
- Royal Lochnagar - Limited Edition - Highlands
- Ardbeg - Corryvreckan - Ile d'Islay
- Baby Bourbon - Ile de Manhattan
- Talisker - Limited Edition - Ile de Skye
- Caol Ila - brut de fût - single cask - Ile d'Islay

## **Nikka "Taketsuru" (43°)**

11,00€

*Créé en honneur au fondateur de Nikka Whisky, Masataka Taketsuru, un style tout en douceur et une forte influence des fûts de Xérès*

*Ce whisky est un blend de 2 single malts de la maison Nikka: Yoichi et Miyagikyo.*

*Un nez frais et fruité (pêche, raisin) laisse place à une bouche où réglisse, café et fumé prennent leur place.*

*Un pure malt à découvrir pour s'initier aux whiskies Japonais.*

## **Strathisla - 12 ans (40°)**

11,00€

Speyside (Keith)

*Couleur dorée, nez de céréales et d'abricot, légèrement boisé.*

*Fruité, doux et assez sec.*

*En finale se développent des touches de violette et de vanille.*

*Un classique de la région du Speyside.*

## **Craigellachie - 13 ans (46°)**

12,00€

Speyside (Craigellachie)

*Couleur dorée, nez rond et élégant de poire, légèrement épicé.*

*Légèrement fumé des arômes de fruits se développent (poire, citron, melon).*

*Un excellent équilibre entre douceur/rondeur et un corps sec et frais.*

*Un autre classique de la région du Speyside, très abordable gustativement.*

## **Cragganmore - 12 ans (40°)**

12,00€

Speyside (Ballindalloch)

*Probablement le single malt le plus complexe des highlands*

*Très aromatique, structuré et délicat avec des touches herbacées et florales.*

*Très longue finale.*

*Un single malt pas totalement dans le style "Speyside" mais excellent !*

**Oban - 14 ans (43°)**

12,00€

Highlands (Oban)

*Couleur dorée avec un nez très marin et des touches subtiles d'algues et de tourbe.*

*Plutôt sec avec une finale qui devient progressivement fumée, aromatique (orange) et onctueuse. Très agréable après le dîner ou en accord avec des fruits de mer.*

**Talisker - 10 ans (45,8°)**

12,00€

Ile de Skye (Carbost)

*La seule distillerie de l'île de Skye produit un whisky très célèbre qui ne laisse pas indifférent.*

*Couleur rouge ambré. Nez soutenu, fumé et rond.*

*Epices, tourbe et iode se déploient en une finale longue et chaude.*

**Springbank - 10 ans (46°)**

13,00€

Campbeltown (Campbeltown)

*Couleur dorée, nez iodé avec des notes épicées combinant malt et poire.*

*Un corps riche avec du gras.*

*Un excellent équilibre entre douceur/rondeur et un corps sec et frais. Légèrement fumé, des arômes de fruits se développent au fur-et-à-mesure de la dégustation (poire, citron, melon).*

*Une vision différente des whiskies des îles qui vaut à Campbeltown d'être considérée comme une région de production de pure malts à part entière.*

**Balvenie Double Wood - 10 ans (40°)**

13,00€

Highlands (Dufftown)

*Un pure malt classique des highlands mais toujours très équilibré.*

*Vieilli d'abord en fûts de bourbon puis « terminé » dans des fûts de sherry « Oloroso ».*

*Couleur ambrée soutenue, le nez est dominé par le sherry et les agrumes. Très longue finale soutenue par la douceur du sherry avec des notes délicates d'agrumes épicés.*

**Ardbeg - 10 ans (46°)**

14,00€

Ile d'Islay (Port Ellen)

*Couleur or paille avec un nez plutôt doux, fumé et très tourbé.*

*Une première attaque de fruits confits (agrumes, poire) et cannelle sur une structure très délicate.*

*Finale longue et fumée sur des notes de cacao, réglisse et café.*

*Un merveilleux équilibre entre la douceur des céréales, l'iode et la tourbe. Le whisky le plus tourbé d'Islay. Quand on aime le style, il fait partie des incontournables, celui à l'aune duquel les autres whiskies d'Islay sont mesurés.*

## **Kilchoman - Machir Bay (46°)**

14,00€

Ile d'Islay (Machir Bay)

*Version iconique de Kilchoman, ce single malt est un assemblage de whiskies ayant vieilli à 90% dans des ex-fûts de bourbon de premier remplissage et à 10% dans des fûts de sherry Oloroso.. Iodé, ample, développant des arômes de fruits et de vanille, mâtinés d'un caractère tourbé typique des whiskies d'Islay, c'est une excellente introduction à la gamme Kilchoman qui fait revivre l'esprit des Islay Malts traditionnels.*

## **Ledaig - 10 ans (46,3°)**

14,00€

Ile de Mull (Tobermory)

*Un nez d'orge maltée de noisette et de fruits secs, légèrement tourbé et iodé.*

*Le palais déploie des épices légères sur un fond délicat de fumée, de tourbe et de boisé.*

*Une bonne introduction aux whiskies des îles.*

## **Lagavulin - 16 ans (43°)**

15,00€

Ile d'Islay (Port Ellen)

*Couleur très ambrée, nez tourbé et marin, suivi d'arômes d'oranges confites.*

*Assez sec malgré un corps très rond et ample.*

*Très longue finale enveloppante, salée et tourbée.*

*Un grand classique et une des valeurs sûres d'Islay.*

## **Talisker - 57 degrees North (57°)**

15,00€

Ile de Skye (Carbost)

*Couleur orangée, nez tourbé et iodé avec des effluves d'algue.*

*Doux et tourbé, très fumé, il déploie des parfums de poire, d'abricot et de pomme.*

*Finale assez longue, légèrement épicée.*

*Toutes les caractéristiques du classique 10 ans d'âge poussées à leur maximum pour un plaisir intense.*

## **Lagavulin - 8 ans - Limited Edition (48°)**

16,00€

Ile d'Islay (Port Ellen)

*Edition limitée lancée en 2016 à l'occasion. Des 200 ans de la distillerie. Ce pur malt est élaboré à partir de fûts sélectionnés.*

*Le lancement de cette version a été l'occasion de révéler l'anecdote de la visite d'Alfred Barnard (célèbre historien anglais et premier journaliste spécialiste du whisky) en 1880 qui pendant une visite affirma avec enthousiasme que le Lagavulin 8 ans était « exceptionnellement fin ».*

*Ce pur malt est en effet tout en finesse, caractéristique de Lagavulin avec une texture légère et une couleur plus pâle que son grand frère de 16 ans. Fumé, doux il laisse se développer des notes de menthe poivrée et de chocolat noir. A goûter absolument !*

## **Suntory "Yamazaki" (43°)**

18,00€

Japon (Shimamoto)

*Couleur dorée.*

*Le nez légèrement boisé est axé sur les fruits rouges (cerise, fraise). Au palais se mélangent des notes de pêches blanches, de noix de coco et toujours de fruits rouges dur une rondeur très ample. Une finale assez vanillée avec une touche de cannelle, d'une agréable douceur. Un très agréable whisky d'après-dîner.*

## **Suntory "Hakushu" (43°)**

18,00€

Japon (Toribara)

*Couleur assez pâle. Le nez est très délicat (melon, concombre) avec des notes mentholées. Assez doux, très équilibré avec des touches d'agrumes (pamplemousse, yuzu, citron... ). La finale rafraichissante révèle un côté légèrement fumé.*

*Un whisky Japonais tout en délicatesse.*

## **Dailuaine - 16 ans (43°)**

18,00€

Speyside (Carron)

*Couleur très ambrée avec un nez prononcé de sherry. Rond et souple avec des notes boisées. Un excellent équilibre entre douceur/rondeur et un corps sec et frais.*

*Une finale longue et souple pour un single malt parfait pour l'après-dîner.*

## **Linkwood - 1995 / 21 ans (43°)**

18,00€

Speyside (Lossie)

*Couleur miel clair avec un nez délicat de fruits à baies et des traces florales légèrement poivrées. Les premiers arômes sont fruités (abricot, poire) et laissent place à des notes chocolatées et d'épices. La finale est dominée par les épices et font de cette version un single malt très frais et tendu.*

## **Ardberg - Uigedail (54,2°)**

18,00€

Ile d'Islay (Port Ellen)

*Le caractère épicé de ce malt ultime prend toute sa place.*

*Couleur dorée soutenue. Nez puissant avec des notes fumées et de caramel. Texture enrobante après une attaque assez suave. Une finale très longue toujours fumées où des saveurs de raisin et de moka se développent. Un Très grand Ardberg.*

**Longrow - 10 ans (46°)**

22,00€

Campbeltown (Campbeltown)

*Ce pur malt assez rare en France est la version tournée du Springbank. D'une couleur assez pâle, il développe rapidement de belles notes fumées et fruitées.*

*Un whisky gourmand avec juste ce qu'il faut de gras, qui convaincra sans souci les amateurs des Whiskies d'Islay.*

**Clynelish - 1996 / 21 ans (46°)**

22,00€

Highlands (Brora)

*Ce pure malt du nord des highlands est frais et tendu avec de subtiles notes florales.*

*Couleur jaune pâle.. Il développe rapidement des arômes de fruits confits. Structuré et délicat il possède une longueur en bouche très appréciable. Un magnifique whisky d'un classicisme assumé.*

**Kilchoman - Original Cask Strength - brut de fût (56,9°)**

24,00€

d'Islay (Machir Bay)

*Nez intense, riche et tourbé.*

*Un Kilchoman exacerbé qui est l'archetype des whiskies marins et tourbés. Une finale énorme où, après les nuances tourbées et iodées, se développent des arômes de pomme et d'orange.*

*Un must doté d'une longueur impressionnante. A goûter une fois dans sa vie.*

*Un des tout meilleurs Whiskies d'Islay, donc d'Ecosse, donc...*

**Royal Lochnagar - Limited Edition (48°)**

26,00€

Highlands (Crathie)

*Couleur dorée, nez élégant et structuré, légèrement fumé.*

*La première impression est toute en suavité, portée par une douceur maltée.*

*Puis se développe un corps légèrement fumé et fruité.*

*La finale est toute en souplesse avec des notes de vanille et de gingembre confit.*

*Un excellent malt des Highland sublimé par cette version "Limited edition" produite à 1800 exemplaires seulement.*

**Ardbeg - Corryvreckan (57,1°)**

26,00€

Ile d'Islay (Port Ellen)

*Couleur dorée, plus soutenue que le 10 ans d'âge et un nez de citron et de gingembre.*

*Un corps charnu et une attaque dantesque: épicée, salée, très tourbée avec des notes de noisette et de réglisse.*

## **Hudson - Baby Bourbon - (46°)**

26,00€

Ile de Manhattan (New York)

*Premier bourbon produit à New York depuis l'époque de la prohibition, ce bourbon atypique est vieilli dans de très petits fûts ce qui lui permet d'atteindre très rapidement sa maturité.*

*D'une profonde couleur ambrée/cuivrée il développe des arômes de maïs caramélisé très agréables. Sa finale est ronde et chaude avec de jolies notes vanillées.*

*Pour ceux qui réfèrent les purs malts, ce Baby Bourbon représente une alternative intéressante et quant aux amateurs de bourbons, nul doute qu'il les surprendra de la plus positive des manières.*

## **Talisker - Limited Edition (48°)**

28,00€

Ile de Skye (Carbost)

*Une édition limitée, disponible uniquement à la distillerie. 6000 bouteilles produites.*

*Couleur rouge ambré. Nez soutenu, fumé et rond. Un corps plus gras que le talisker 10 ans.*

*Tourbé, très fumé, iodé, des arômes de fruits confits se développent dans une structure encore plus équilibrée qu'avec le 10 ans d'âge.*

*Finale énorme, avec un arrière goût de fumé assez doux une des meilleurs versions de Talisker.*

## **Caol Ila - brut de fût - single cask (60,5°)**

34,00€

Ile d'Islay (Port Askaig)

*Couleur très pâle avec un nez très intense évoquant les agrumes (pamplemousse, citron). Légèrement boisé.*

*Sec, frais et délicat, une très belle structure pour ce single malt produit à partir d'un fût unique sans réduction. Très parfumé et épicé, l'amateur est en prise directe avec le fût avec une finale tourbée et citronnée.*

*Une version un peu atypique d'un classique d'Islay trop méconnu qui assume ses partis-pris.*