



Christophe Raoux, « Meilleur Ouvrier de France 2015 »,
Jérôme Rioux, Chef Exécutif,
Cyril Domicent, Chef Pâtissier,
Et leurs équipes, sont heureux de vous présenter leur carte de saison 2022.

Entrées

Carpaccio de saumon d'Écosse, pomme / betterave / raifort.	17.50€
Caillette de joues et pieds de cochon/couteaux, parfumée au Cédrat	19.50€
L'œuf fumé / mollet, crème Dubarry et cresson.	15.50€
Foie gras mi-cuit, poire Nashi, gingembre / citron	23.00€

Poissons

Maigre vapeur aux coquillages, champignons / Tétragone	24.00€
Saint-Jacques rôties, salsifis / topinambours, Pancetta grillée.	26.00€
Homard en ravioles, radis / ail noir, bouillon coriandre / gingembre.	30.00€

Viandes

Filet de bœuf, conchiglioni artichauts et truffe, condiment ail / persil.	27.00€
Ballotine de volaille jaune, espuma de céleri fumé / châtaignes.	23.00€
Rognon de veau croustillant, pomme Anna au vieux Comté / Colonnata.	25.00€

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	9.00€
Mont-Blanc glacé cappuccino.	10.00€
Citron / cacahuète et praliné.	10.00€
Pur chocolat Venezuela / biscuit cacao / confit mandarine.	10.00€
Ananas rôti / fruits de la passion / Arlette aux baies de Timur	10.00€

Menu « Retour du Marché »

48.50€

Ce menu change tous les lundis

Entrée

/

Plat

/

Chariots de fromages affinés de la maison Dubois

/

Dessert

Menu « Dégustation »

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Carpaccio de saumon d'Ecosse, pomme / betterave / raifort.

/

Saint-Jacques rôties, salsifis / topinambours, Pancetta grillée.

/

Ballotine de volaille jaune, céleri fumé / châtaignes.

/

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Pur chocolat Venezuela / biscuit cacao / confit mandarine

67.00€

Prix nets en € / taxes et service compris

Menu « Affaires »

37.50€

Menu servi uniquement le midi, hors weekends et jours fériés / Réduction officier d'active non applicable.
Veuillez consulter notre Maître d'Hôtel pour les suggestions de la semaine

Entrées/plat

Ou

Plat/dessert

/

Un verre de vin

/

Un café



Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Suprême de volaille, frites

/

Duo glacé vanille framboise

12.00€

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.
Prix nets en € / taxes et service compris