



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, pourpier / salicornes	17.50€
Le tourteau, radis daïkon mariné, mangue verte curcuma	23.00€
L'œuf fumé / mollet, crémeux de fèves, amandes fraîches	15.50€
Les artichauts poivrade façon viennoise, câpres / parmesan	19.50€

## Poissons

Le poulpe grillé, avocat / aubergines, condiment chorizo	24.00€
Turbot rôti, sauce miso, romaine braisée au riz rose	30.00€
Thon rouge juste saisi, sobas tomates / gingembre / olives Taggiasche	26.00€

## Viandes

Filet de bœuf, cannelloni asperges vertes / morilles / ricotta	27.00€
Presa ibérique rôtie, petit-pois / girolles / sucrine	25.00€
Rognon de veau croustillant, pommes Anna au vieux Comté / colonata	23.00€

## Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois	9.00€
Comme un Saint-Honoré	10.00€
Tartelette à la pistache, framboises, fleur d'oranger	10.00€
Pur chocolat de Saint-Domingue, biscuit Joconde / confit fraise	10.00€
Parfait glacé à la mangue / croustillant au thym	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 »

67.00€

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Carpaccio de saumon d'Ecosse, pourpier / salicornes

/

Thon rouge juste saisi, sobas tomates / gingembre / olives Taggiasche

/

Filet de bœuf, cannelloni asperges vertes / morilles / ricotta

/

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Pur chocolat de Saint-Domingue, biscuit Joconde / confit fraise

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€

LA GRANDE CARTE

Le document récapitulatif allergènes et l'origine des viandes sont en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

Prix nets en € / taxes et service compris