



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 dorade / concombre, huile d'orange.	19.00 €
Foie-gras poêlé, poire de Curé, fève de Tonka.	24.50 €
L'œuf poché façon Moscovite, caviar Avruga.	16.50 €
Fine crème de panais, truffes / noisettes.	21.00 €

## Poissons

Saumon Ecossais à peine fumé et confit, blettes et moelle de bœuf.	25.50 €
Turbot rôti, sauce miso, romaine braisée au riz rose	32.00 €
Saint-Jacques grillées, zita et champignons, sauce champagne.	28.00 €

## Viandes

Noix de veau rôtie, jeunes poireaux / noix / raisins et fourme d'Ambert	26.50 €
Poitrine de porc Label rouge confite, gnocchis butternut / sauge.	24.50 €
Filet de bœuf, pommes noisette, croustillant au raifort	29.00 €

## Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	10.00 €
Le chocolat Guanaja grand cru / noisettes.	11.00 €
Crémeux façon cheesecake, mandarines / croustillant.	12.00 €
Semifreddo cappucino à la crème de marron vanillée.	11.00 €
Mangue et fruits de la passion, sirop thaï / sorbet yuzu.	11.00 €

Prix nets en € / taxes et service compris/

## Menu « Dégustation »

72.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Carpaccio de dorade / concombre, huile d'orange.

/

Saumon Ecossais à peine fumé et confit, blettes et moelle de bœuf.

/

Noix de veau rôtie, jeunes poireaux / noix / raisins et fourme d'Ambert

/

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Le chocolat Guanaja grand cru / noisettes.

## Menu « Affaires »

40,00 €

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 Menu du marché

Ou

Plat/dessert Menu du marché

/

Un verre de vin

/

Un café

LA GRANDE CARTE

## Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

13.00 €

Suprême de volaille, frites

/

Duo glacé vanille framboise