



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 €
Pâté Pantin, légumes Piccalilli / curcuma.	24.50 €
L'œuf poché façon Moscovite, caviar Avruga.	16.50 €
La betterave fumée et farcie aux algues / bonite, velours végétal.	21.00 €

## Poissons

Saumon Ecossais à peine fumé et confit, blettes et moelle de bœuf.	25.50 €
Lotte rôtie, tatin de fenouil, orange / chorizo.	32.00 €
Saint-Jacques grillées, zita et champignons, sauce champagne.	28.00 €

## Viandes

Épaule d'agneau braisée, poireaux / huitre panée / ail noir.	26.50 €
Poitrine de porc Label Rouge confite, gnocchis butternut / sauge.	24.50 €
Filet de bœuf mariné aux épices barbecue, maïs grillé / cheddar.	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.	10.00 €
Le citron, croustillant cacahuète / nougatine sésame.	12.00 €
Liégeois glacé à la vanille et caramel.	11.00 €
Mangue et fruits de la passion, sirop thaï / sorbet yuzu.	11.00 €

## Menu « Retour du Marché »

52.00 €

Ce menu change tous les lundis

Pressé d'artichauts / lard fumé / beaufort, vinaigrette au cidre.

/

Pavé de lieu jaune, tagliatelles à l'encre, satay / chitakés.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Ananas rôti à la vanille, arlette caramélisée.

## 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.

/

Épaule d'agneau braisée, poireaux / huitre panée / ail noir.

/

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Le chocolat Guanaja grand cru / noisettes.

Prix nets en € / taxes et service compris

## 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



## Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Suprême de volaille, frites

/

Duo glacé vanille framboise

13.00 €

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