



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 2023.

Entrées

Carpaccio de dorade, poutargue / citron, huile d'orange.	19.50€
Pâté Pantin, légumes Piccalilli / curcuma.	25.50€
Asperges vertes des Landes grillées, œufs de caille, hollandaise au pecorino.	17.50€
Gnocchi farci à l'ortie, cécina de bœuf, crème légère au persil.	22.00€

Poissons

Saumon Ecossois confit, girolles/salicornes, jus de Morteau.	27.00€
Lotte rôtie, tatin de fenouil, orange / chorizo.	33.50€
Dos de merlu ½ sel, artichauts poivrade / citron, sauce mousserons.	29.50€

Viandes

Épaule d'agneau braisée, poireaux / huître panée / ail noir.	28.00€
Poularde de Tauzin, comme un curry thaï.	25.50€
Filet de bœuf, macaire et petit-pois / fèves, condiment poivron fumé.	30.00€

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	10.50€
Chocolat Grand Cru Pérou, biscuit thé matcha/crémeux ivoire vanille.	11.50€
Le citron, croustillant, cacahuètes / nougatine sésame.	11.50€
Liégeois glacé à la vanille et caramel.	11.50€
Framboises et menthe, sablé croustillant Tonka / sorbet concombre.	12.50€

Menu « Retour du Marché »

55.00 €

Ce menu change tous les lundis

Tarte fine de sardines marinées, laitue de mer, sauce vierge.

/

Paleron de veau confit, macaronis gratinés févettes/champignons.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Charlottine aux fruits rouges.

Menu « Dégustation »

76.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Carpaccio de dorade, poutargue / citron, huile d'orange.

/

Saumon Ecossais confit, girolles/salicornes, jus de Morteau.

/

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

/

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Chocolat Grand Cru Pérou, biscuit thé matcha/crèmeux ivoire vanille.

Prix nets en € / taxes et service compris

Menu « Affaires »

42.50€

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 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