



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€
Œuf parfait, piperade basquaise, chorizo Bellota.	17.50€
Saumon à la Parisienne, pommes safranées, fleur d'ail.	22.00€
Tartare de bœuf Aubrac, brioche grillée, crème d'Avruga.	25.50€

Poissons

Bar rôti au fenouil sec, riso aux coquillages, beurre monté au persil.	27.00€
Filet de rougets snackés, cocos d'Eure et Loire, crème de sardines.	33.50€
Dos de merlu ½ sel, artichauts poivrade / citron vierge à l'anchois.	29.50€

Viandes

Filet de bœuf, pommes pont-Neuf, condiment béarnaise.	30.00€
Tendron de veau braisé / laqué, garniture façon Grenobloise.	25.50€
Tourte canard / pistache, frisée à l'huile de noix du Périgord.	28.00€

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	10.50€
Le chocolat Jivara, praliné noisette / fleur de sel.	11.50€
La figue, amande et sabayon glacé.	11.50€
Coco, riz au lait et fine gelée d'hibiscus / éclats de meringue.	11.50€
Framboises et menthe, sablé croustillant Tonka / sorbet concombre.	12.50€

Menu « Retour du Marché »

55.00 €

Ce menu change tous les lundis

Tartare de veau façon Vitello-Tonato, câpres / vieux parmesan.

/

Dos de cabillaud rôti, melon d'eau mariné, écume de coquillages.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Nougat glacé amande / pistache.

Menu « Dégustation »

76.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

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

/

Bar rôti au fenouil sec, Riso aux coquillages, beurre monté au persil.

/

Tendron de veau braisé / laqué, garniture façon Grenobloise.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Le chocolat Jivara, praliné noisette / fleur de sel.

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