



Christophe Raoux, « Meilleur Ouvrier de France 2015 »,
Et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte de saison 2023.

Entrées

Carpaccio de Sérïole, poutargue / ponzu.	19.50€
L'œuf Bio façon Meurette, tétragone / oseille.	17.50€
Saumon à la Parisienne, pommes safranées, fleur d'ail.	22.00€
Foie gras fumé poêlé, topinambour / poire / Tonka.	25.50€

Poissons

Bar rôti au fenouil sec, riso aux coquillages, beurre monté au persil.	27.00€
Filets de rouget snackés, cocos d'Eure et Loire, crème de sardine.	33.50€
Saint-Jacques pochées, légumes racines comme un pot-au-feu.	29.50€

Viandes

Filet de bœuf, pommes Croquette / beaufort « chalet d'alpage ».	30.00€
Volaille de Bresse, beurre végétal sous la peau, polenta potiron / raisin.	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€
Poire Belle-Hélène à ma façon.	11.50€
Parfait glacé à la crème de marrons vanillée.	11.50€
Le citron, orange / croustillant pécan.	12.50€

Menu « Retour du Marché »

55.00 €

Ce menu change tous les lundis

Pressé d'artichauts, lard fumé / beaufort.

/

Dos de merlu, tagliatelles à l'encre, coques / légumes, curry vert.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Comme un tiramisu.

Menu « Dégustation »

76.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Carpaccio de Sérïole, poutargue / ponzu.

/

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

/

Volaille de Bresse, beurre végétal sous la peau, polenta potiron / raisin.

/

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