



Christophe Raoux, « Meilleur Ouvrier de France 2015 »,  
Et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte de saison 2024.

## Entrées

Carpaccio de Sérïole, poutargue / ponzu.	20.50€
L'œuf Bio façon Meurette, tétragone / oseille.	18.00€
Saumon à la Parisienne, pommes safranées, fleur d'ail.	22.50€
Foie gras fumé poêlé, topinambour / poire / Tonka.	26.50€

## Poissons

Bar rôti au fenouil sec, riso aux coquillages, beurre monté au persil.	27.50€
Filets de rouget snackés, cocos d'Eure et Loire, crème de sardine.	30.00€
Saint-Jacques pochées, légumes racines comme un pot-au-feu.	35.00€

## Viandes

Filet de bœuf, pommes Croquette / beaufort « chalet d'alpage ».	31.00€
Volaille de Bresse, beurre végétal sous la peau, polenta potiron / raisin.	26.50€
Tourte canard / pistache, frisée à l'huile de noix du Périgord.	29.00€

## Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	11.00€
Le chocolat Jivara, praliné noisette / fleur de sel.	12.00€
Poire Belle-Hélène à ma façon.	12.00€
Parfait glacé à la crème de marrons vanillée.	12.00€
Le citron, orange / croustillant pécan.	13.00€

## Menu « Retour du Marché »

Ce menu change tous les lundis

56.50 €

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 »

Menu servi pour l'ensemble des convives

78.00 €

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 »

44.00€

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

14.00€

Jusqu'à 12 ans

Suprême de volaille, frites.

/

Duo glacé vanille framboise.

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