



Christophe Raoux, « Meilleur Ouvrier de France 2015 »,
Jérôme Boespflug, Chef Exécutif,
Cyril Domicent, Chef Pâtissier,
Et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte de saison 2024.

Entrées

Millefeuille de céleri, pleurotes / shitakés / tomme fleurie / noix.	20.50€
Œuf bio façon meurette, épinard et oseille.	18.00€
Cannelloni de saumon, yuzu / granny Smith / coulis de mâche.	22.50€
Raviole de homard, foie gras / émulsion américaine / gewurztraminer.	26.50€

Poissons

Bar rôti, ratte aux algues, sésame et curry vert.	30.00€
Merlu façon tournedos, minestrone blette, cardon et pancetta.	27.50€
Saint-Jacques poêlées, panais fumé, jus brun de barbe.	35.00€

Viandes

Filet de bœuf, pomme darphin et crème d'ail, jus serpolet.	31.00€
Volaille de Tausin, carottes des sables braisées, morilles et jus perlé.	26.50€
Agneau confit, conchiglioni farci artichaut, cébette et ricotta.	29.00€

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	11.00€
Moka glacé café.	12.00€
La pomme déstructurée, crème glacée au sarrasin.	12.00€
Palet au chocolat Inaya, biscuit cacao.	12.00€
Le citron, orange et dacquoise agrumes-pécan.	13.00€

Menu « Retour du Marché »

Ce menu change tous les lundis

56.50 €

Menu « Dégustation »

Menu servi pour l'ensemble des convives

78.00 €

Amuse-bouche.

/

Cannelloni de saumon, yuzu / granny Smith / coulis de mâche.

/

Bar rôti, ratte aux algues, sésame et curry vert.

/

Agneau confit, conchiglioni farci artichaut, cébette et ricotta.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Palet au chocolat Inaya, biscuit cacao.

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

Jusqu'à 12 ans

Suprême de volaille, frites.

/

Duo glacé vanille framboise.

14.00€

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