



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

Croustillant de chèvre frais, tomates cerises, verveine citronnelle, pollen.	20.50€
Carpaccio de daurade, mangue, citron caviar.	22.50€
Tomate cœur de bœuf, langoustines juste saisies, sésame, wasabi.	26.50€
Artichauts de Provence, jus de barigoule persillé, œufs de caille.	18.00€

## Poissons

Poulpe snacké, piquillos, riz sauvage, sauce chimichurri.	30.00€
Maquereau laqué, aubergine, gingembre, chou pakchoï, sauce aigre douce.	27.50€
Turbot poché, salicornes, fèves, girolles, tomates, jus de crevettes grises.	35.00€

## Viandes

Filet de bœuf, pomme darphin et crème d'ail, jus serpolet.	31.00€
Canette rôtie, fleur de courgette, amandes, pêches, pommes bouchons.	29.00€
Le veau terre et mer, petit pois, radis, Oyster Leaves, jus au beurre d'anchois.	26.50€

## Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	11.00€
Semifreddo à l'abricot, biscuit au thym.	12.00€
Cristalline à la framboise et basilic, fromage blanc.	12.00€
Vanille et rhubarbe, croustillant à la cacahouète torréfiée.	12.00€
La tentation gourmande.	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.

/

Carpaccio de daurade, mangue, citron caviar.

/

Turbot poché, salicornes, févettes, girolles, tomates, jus de crevettes grises.

/

Le veau terre et mer, petit pois, radis, Oyster Leaves, jus au beurre d'anchois.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Pur chocolat Guayaquil, dacquoise 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.

/

Parfait glacé vanille fruits rouges.

14.00€

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