



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

| | |
|---|--------|
| Tarte fine aux champignons, lard de Colonnata, châtaignes, jus perlé. | 20.50€ |
| Carpaccio d'esturgeon, crème de caviar Oscière, perles d'agrumes. | 22.50€ |
| Marbré de foie gras, homard, poire confite, miel, gingembre. | 26.50€ |
| L'œuf mollet, blanc-manger de haddock fumé, pavot, coulis de cresson. | 18.00€ |

Poissons

| | |
|---|--------|
| Pithiviers de St-Jacques, pleurotes, jus au curry vert, frisée à l'huile de noix. | 35.00€ |
| Maigre rôti, choux farcis, mousseline de rutabaga, sauce Genevoise. | 27.50€ |
| Sole Dieppoise, crevettes grises, pommes rattes aux algues, moules persillées. | 30.00€ |

Viandes

| | |
|--|--------|
| Suprême de pigeon laqué, cuisse confite, chou pakchoï, shiitaké. | 31.00€ |
| Filet de bœuf, moelle, amandes, pommes Anna, Comté. | 29.00€ |
| Poitrine de veau confite, sauge, citron, légumes racines, figues, raisins. | 26.50€ |

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

| | |
|--|--------|
| Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois. | 11.00€ |
| Poire infusée à l'hibiscus, crumble au sésame noir et mousse spéculos. | 12.00€ |
| Millefeuille glacé au praliné noisettes et nougatine. | 12.00€ |
| Meringue à l'orange, opaline verveine, biscuit à l'huile d'olive, glace au lait. | 12.00€ |
| La profiterole atypique. | 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 d'esturgeon, crème de caviar Oscière, perles d'agrumes.

/

Sole Dieppoise, crevettes grises, pommes rattes aux algues, moules persillées.

/

Poitrine de veau confite, sauge, citron, légumes racines, figues, raisins.

/

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