



Christophe Raoux, « Meilleur Ouvrier de France 2015 »,
Jérôme Boespflug, Chef Exécutif,
Cyril Domicent, Chef Exécutif Pâtissier,
Et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte de saison 2025.

Entrées

Tarte fine aux champignons, lard de Colonnata, châtaignes, jus perlé.	21.00€
Carpaccio d'esturgeon, crème de caviar Oscière, perles d'agrumes.	23.00€
Marbré de foie gras, homard, poire confite, miel, gingembre.	27.00€
L'œuf mollet, blanc-manger de haddock fumé, pavot, coulis de cresson.	18.50€

Poissons

Pithiviers de St-Jacques, pleurotes, jus au curry vert, frisée à l'huile de noix.	35.50€
Maigre rôti, choux farcis, mousseline de rutabaga, sauce Genevoise.	28.00€
Sole Dieppoise, crevettes grises, pommes rattes aux algues, moules persillées.	30.50€

Viandes

Suprême de pigeon laqué, cuisse confite, chou pakchoï, shiitaké.	32.00€
Filet de bœuf, moelle, amandes, pommes Anna, Comté.	29.50€
Poitrine de veau confite, sauge, citron, légumes racines, figues, raisins.	27.00€

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	11.50€
Poire infusée à l'hibiscus, crumble au sésame noir et mousse spéculos.	12.50€
Millefeuille glacé au praliné noisettes et nougatine.	12.50€
Meringue à l'orange, opaline verveine, biscuit à l'huile d'olive, glace au lait.	12.50€
La profiterole atypique.	13.50€

Prix nets en € / taxes et service compris

Menu « Retour du Marché »

57.50 €

Ce menu change tous les lundis

Velouté de châtaigne, magret fumé parfumé à la truffe.

/

Dos de cabillaud poché, fregola aux coques, jeunes poireaux, citron confit au curcuma.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Salade d'oranges aux épices douces, financier aux amandes.

Menu « Dégustation »

79.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Carpaccio d'esturgeon, crème de caviar Oscietre, perles d'agrumes.

/

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

/

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

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Pur chocolat Guayaquil, dacquoise cacao.

Prix nets en € / taxes et service compris

Menu « Le Gourmet Express »

30.00€

Menu servi uniquement le midi, hors weekends et jours fériés / Réduction officier d'active non applicable.

Amuse-bouche.

/

Plat menu du marché.

/

1/2 bouteille d'eau plate ou pétillante.

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