



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

Ravioles de foie gras truffées, bouillon de poule, cresson sauvage.	27.00€
Saumon en carpaccio, yuzu, raifort, pétale de main de bouddha.	21.00€
La caillette, jus corsé au genièvre, shitakés croustillants, ail des ours.	18.50€
Gambas obsiblues, légumes croquants, condiment agrumes, sésames torréfiés.	18.50€

Poissons

Dos de bar au poivre Timut, butternut, choux kale, jus de coques crémé.	35.50€
Médaille de lotte bardé au jambon de Parme, jus de têtes, fenouils braisés.	28.00€
Sole Dieppoise, crevettes grises, pommes rattes aux algues, moules persillées.	30.50€

Viandes

Suprême de volaille aux morilles, arrancini au vieux parmesan, jus parfumé d'épicéa.	32.00€
Poitrine de Porc confite teriyaki, orange, choux fleur en déclinaison, cumin noir.	27.00€
Filet de bœuf, moelle, amandes, pommes Anna, Comté.	29.50€

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	11.50€
Dans l'esprit d'un tiramisu.	12.50€
Ananas au citron vert, coco et passion.	12.50€
Parfait glacé à l'avocat, croustillant au gingembre et praliné pécan.	12.50€
Le chocolat Jivara et crème brûlée vanille, pain de Gênes cacao	13.50€

Prix nets en € / taxes et service compris

Menu « Retour du Marché »

57.50 €

Ce menu change tous les lundis

.

/

.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

.

Menu « Dégustation »

79.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

La caillette, jus corsé au genièvre, shitakés croustillants, ail des ours.

/

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

/

Suprême de volaille aux morilles, arrancini au vieux parmesan, jus parfumé d'épicéa.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Le chocolat Jivara et crème brûlée vanille, pain de Gênes 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