



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, confit de cédrat.	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

Entrée

/

Plat

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Dessert

## Menu « Dégustation »

79.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Saumon en carpaccio, yuzu, raifort, confit de cédrat.

/

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

/

Suprême de volaille au 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

Gnocchis au jambon et à l'emmental.

/

Craquant glacé à la vanille et au chocolat.

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