



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

Asperges vertes, crémeux de ricotta, cresson, poutargue et fleurs d'ail.	18.50€
Carpaccio de langoustines, jus de crustacés, fraises, basilic, zestes de citron vert.	27.00€
L'œuf mollet, petits pois et girolles, cécina, croustillant aux graines.	18.50€
Émietté de tourteau, velours végétal, artichauts, voile de dashi.	21.00€

Poissons

Daurade royale, céleri braisé, jus au poivron rouge.	28.00€
Médaille de lotte bardé au jambon de Parme, jus d'étrilles, fenouils rôtis.	30.50€
Turbot rôti, câpres et amandes fraîches, rattes aux coques fraîches.	35.50€

Viandes

Poitrine de pigeon au lard Colonata, cerises, aubergines au miso.	29.50€
Grenadin de veau, gnocchis aux girolles, tomme et asperges, jus corsé.	27.00€
Filet de bœuf comme un «Rossini», millefeuille de pommes de terre, cardon, brocciu Corse.	32.00€

Fromages et Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois.	11.50€
Semifreddo à la framboise et pistache, biscuit au basilic.	12.50€
La tarte au chocolat Manjari et vanille, sorbet à la pêche de vigne.	13.50€
Fraises et croustillant au sésame, salade d'herbes folles aux pignons de pin torréfiés.	12.50€
Le Saint-Honoré revisité.	12.50€

Prix nets en € / taxes et service compris

Menu « Retour du Marché »

57.50 €

Ce menu change tous les lundis

Tarte fine de courgettes et oignons confits, pesto de noix et roquette.

/

Sole aux coquillages, écrasé de pommes rattes, crevettes grises et champignons.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

Ananas au citron vert, coco et fruits de la passion.

Menu « Dégustation »

79.00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-bouche.

/

Carpaccio de langoustines, jus de crustacés, fraises, basilic, zestes de citron vert.

/

Daurade royale, céleri braisé, jus au poivron rouge.

/

Grenadin de veau, gnocchis aux girolles, tomme et asperges, jus corsé.

/

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.

/

La tarte au chocolat Manjari et vanille, sorbet à la pêche de vigne.

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

Filet de volaille et frite.

/

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