



Christophe Raoux 
Meilleur ouvrier de France 2015
Jérôme Boespflug
Chef Exécutif
Guillaume Godard
Chef de la Grande Carte
Edwin Carrière
Chef pâtissier

LA GRANDE CARTE



Entrées

L'œuf en meurette, comme on le mange en Bourgogne	18,50 €
Carpaccio de bar, bergamote, caviar d'Avruga, croustillant d'algues	18,50 €
Tourteau en fine gelée safranée, crémeux de chou-fleur, bouillabaisse émulsionnée	27,00 €
Pâté en croûte de canard en déclinaison, chutney d'agrumes	21,00 €

Poissons

Saint-Jacques de Port-en-Bessin, riso aux coques, asperges vertes, sauce champagne	36,00 €
Quenelles de brochet, homard, combava, sauce homardine	30,00 €
Médailillon de lotte, tagliatelles de légumes, coquillages façon carbonara	28,50 €

Viandes

Filet de bœuf, tourte de pommes de terre au Beaufort, sauce au vin de Savoie	32,00 €
Timbale de volaille de Tausin truffée, artichauts, sauce suprême	27,00 €
Selle d'agneau terre et mer, croustills de paëlla, chorizo, savarin de blettes	31,00 €

Fromages & desserts

Nous vous remercions de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois	11,50 €
La brioche perdue, caramel, praliné de maïs	12,50 €
Craquant chocolat de Tanzanie, croustillant aux graines de tournesol	13,50 €
Nougat glacé, miel de citronnier et pollen de fleurs	12,50 €
Pavlova au pamplemousse confit, poivre de Timut torréfié	12,50 €

Menu "Dégustation"

Menu servi pour l'ensemble des convives.

80,00 €

Amuse-bouche

Carpaccio de bar, bergamote,
caviar d'Avruga, croustillant d'algues

Saint-Jacques de Port-en-Bessin,
riso aux coques, asperges vertes, sauce champagne

Timbale de volaille de Tausin truffée,
artichauts, sauce suprême

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois

Craquant chocolat de Tanzanie,
croustillant aux graines de tournesol

Prix nets en euros (€) - Taxes et service compris

LE CERCLE NATIONAL DES ARMÉES

DEPUIS 1887



Retrouvez toute l'actualité du CNA
sur notre site et nos réseaux sociaux.



Prix nets en euros (€) / Taxes et service compris

Le document récapitulatif des allergènes et l'origine des viandes
sont en libre accès et consultables auprès de nos équipes.