



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

LA GRANDE CARTE



Entrées

Tomate cœur de bœuf confite, faisselle miel citron, pastèque, fleurs de tagette	18,50 €
Carpaccio de bar, bergamote, caviar d'Avruga, croustillant d'algues	18,50 €

Poissons

Quenelle de brochet, homard, combava, tétragone, sauce homardine	30,00 €
Filet de sole façon meunière, poivrade, pomelos, olives Taggiasches	36,00 €

Viandes

Châteaubriand de boeuf, gaufre de pommes de terre, girolles, lard de Colonata	32,00 €
Selle d'agneau terre et mer, cromesquis 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 €
Pavlova fraise Mara des bois, parfumé thé Sakura	12,50 €
Soufflé flambé Chartreuse verte, sorbet pomme granny	13,50 €

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

Menu "Dégustation"

Menu servi pour l'ensemble des convives.

80,00 €

Amuse-bouche

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

Filet de sole façon meunière, poivrade, pomelos,
olives Taggiasches

Châteaubriand de boeuf, gaufre de pommes de terre,
girolles, lard de Colonata

Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois

Pavlova fraise Mara des bois,
parfumé thé Sakura

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.