LA GRANDE CARTE

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

CERCLE NATIONAL DES ARMÉES

Entrées

Œuf mollet bio, moules de Bouchot, crémeux de chou-fleur	18,50 €
Pâté en croûte de canard en déclinaison	21,00 €
Gambas Obsiblues, bonite, bergamote, coulis de cresson	27,00 €

Poissons

Dos de sandre de Loire à l'oseille, navet boule d'or au furikaké	28,00 €
Pot-au-feu de Saint-Jacques au galanga, oxtail de légumes	30,50 €

Viandes

Volaille bourbonnaise, crêpe vonassienne, maïs caramélisé, jus de volaille crémé au vinaigre de savagnin	27,00 €
Filet de bœuf, jus d'un verjus, raisin chasselas, purée truffée	32,00 €

Fromages & desserts

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

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois	11,50 €
Douceur d'agrumes, cédrat confit, thé fumé, olives fruitées	12,50 €
Chocolat de Tanzanie, croustillant fleur de sel, praliné sarrasin	13,50 €

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

Menu "Dégustation"

80,00 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Amuse-bouche

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

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

Châteaubriand de bœuf, 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 nos sites et réseaux sociaux.

Nos prestations
en un clin d'oeil !

Culture
& convivialité

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.