



LA GRANDE CARTE

Christophe Raoux, « Meilleur Ouvrier de France 2015 »,
Jérôme Rioux, Chef Exécutif,
Cyril Domicent, Chef Pâtissier,
Et leurs équipes, sont heureux de vous présenter leur carte de saison 2020.

ENTRÉES

Carpaccio de bar, condiment Yuzu / grenade	19.00€
Mozzarella fumée, pickles oignon / melon / concombre	15.00€
Gaspacho de laitue, coriandre fraîche / jaune d'œuf confit au soja	17.00€
Caillette de pied de cochon / homard / estragon	22.00€

POISSONS

Thon rouge mariné, avocat / shitaké / gingembre	25.00€
Maigre juste saisi, fregola sarda au jus d'étrilles	25.00€
Lotte rôtie au lard Colonata, betterave / raifort	29.00€
Maquereau brûlé laqué, radis Daïkon / anchois	23.00€

VIANDES

Poitrine de veau confite, carottes des sables, figue / raisin	24.00€
Filet de bœuf à la moelle, artichauts poivrade / aubergines	26.00€
Volaille jaune farcie, girolles / céleri, sauce vin jaune	22.00€
Gnocchis / cresson / truffe d'été, jus à la Morteau	22.00€

FROMAGES et DESSERTS

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois	9.00€
Le chocolat grand cru du Pérou / pain de Gênes praliné	10.00€
Le millefeuille vanille / crémeux caramel beurre salé	10.00€
La tarte framboise / pistache / estragon	9.00€
Le baba au rhum, vanille / agrumes	9.00€

Prix nets en € / taxes et service compris



*M*ENU RETOUR DU MARCHÉ

47.00€

Ce menu change tous les lundis

Conchiglioni farcis aux coquillages, crème de homard / citron.
/
Sot-l'y-laisse de volaille, riz vénéré en risotto, parmesan / cresson.
/
Sélection de fromages affinés de la Maison Dubois.
/
Tarte au citron meringuée

*M*ENU DÉGUSTATION

58.00€

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse-Bouche
/
Carpaccio de bar, condiment Yuzu / grenade
/
Thon rouge mariné, avocat / shitaké / gingembre
/
Poitrine de veau confite, carotte des sables, figue / raisin
/
Chariot de fromages affinés de la Maison Dubois
/
Le chocolat grand cru du Pérou / pain de Gênes praliné

Prix nets en € / taxes et service compris