

La Grande Carte

— Cercle National des Armées —

La Maison des Officiers de France

Cet immeuble de la place Saint-Augustin, édifié en 1924, est l'oeuvre de l'Architecte en chef des palais nationaux, Charles Lemaresquier, membre de l'Institut.

Nous devons les statues surmontant les colonnes de la façade à des sculpteurs également membres de l'Institut :

INJALBERT pour le "Turcos"

François SICARD pour le "Poilu"

Jean BOUCHER pour le "Marin"

Paul LANDOWSKY pour le "Cuirassier"

Prix nets et taxe comprise

-10% pour les officiers français en retraite membres du Cercle

-20% pour les officiers français en activité

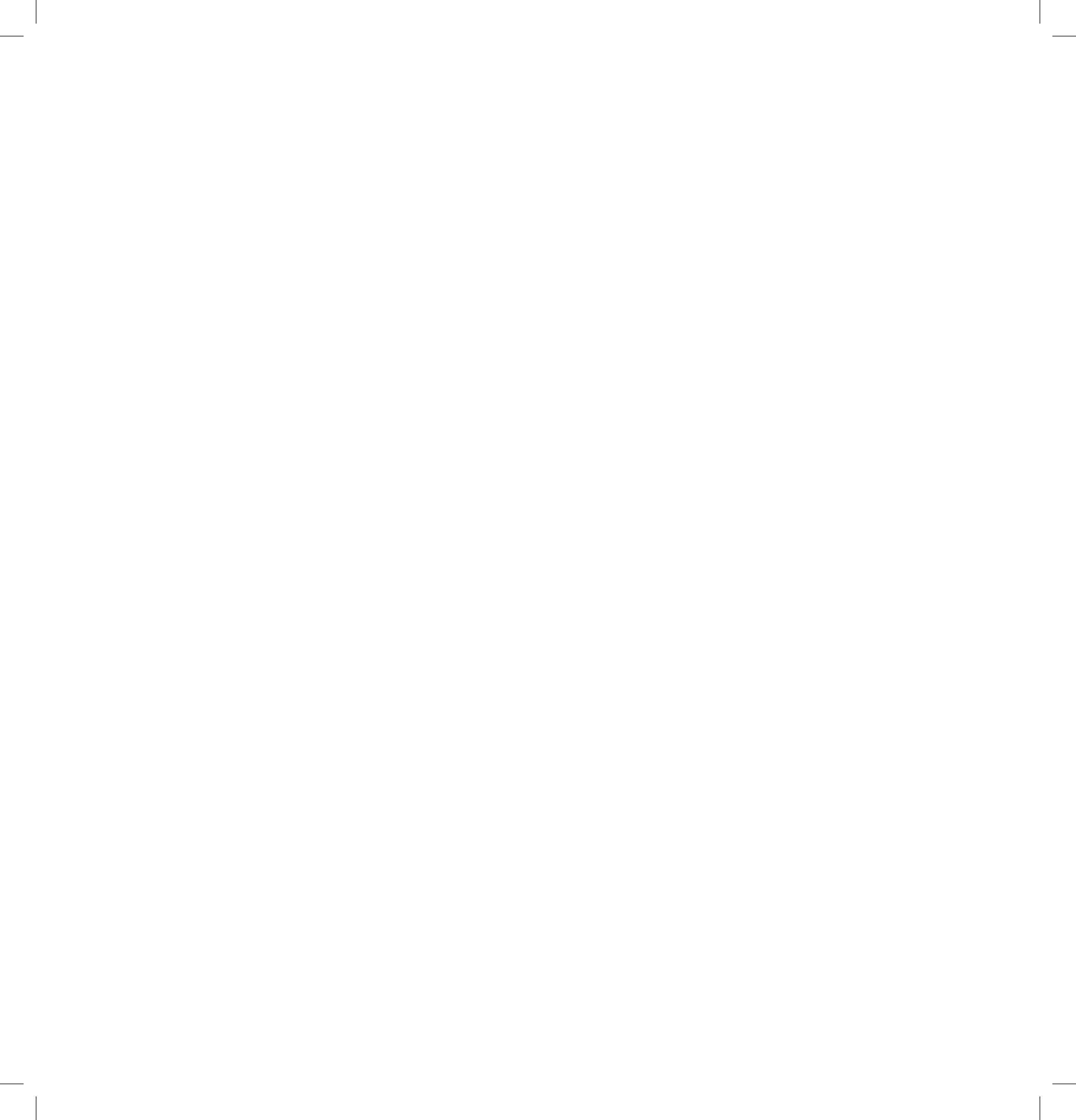
Pour pouvoir bénéficier de la réduction liée à votre statut, merci de présenter votre carte d'identité militaire ou votre carte de membre au moment du règlement.

Thierry Chevalier, Chef des cuisines,
et son équipe

Vous proposent leur carte de Saison 2019.

Cette carte a été élaborée en collaboration avec **Guy MARTIN**

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès
et consultable auprès de nos équipes



Entrées

Escalope de foie gras grillée, crémeux de châtaigne et poire parfumé à la cardamome	19,60 €
Tartare de saumon au citron confit sur un lit de poireaux en vinaigrette de bulots	16,45 €
Assiette végétalienne sur une purée de topinambour au ras el hanout, guimauve de légumes	14,95 €
Chair de tourteau, avocat et pamplemousse dans une feuille d'algue séchée*	20,60 €
Céleri rave en bouillon relevé au raifort, légumes du moment et oseille*	14,90 €

* *Elaboré à partir d'une recette de **Guy Martin**, chef étoilé du Grand Véfour.*

Prix nets, taxe et service compris.

Poissons et Crustacés

St Jacques poêlées, purée de panais, vierge de pistaches torréfiées	24,80 €
Filet de cabillaud contisé au chorizo, pommes écrasées aux olives vertes, émulsion chorizo et fenouil	19,30 €
Aile de raie aux coques, pépites aux cèpes	23,60 €
Filet de Saint-Pierre poêlé, potirons et raisins blonds à l'anis étoilé, jus au laurier*	19,45 €

** Elaboré à partir d'une recette de **Guy Martin**, chef étoilé du Grand Véfour.*

Prix nets, taxe et service compris.

Viandes et Volailles

Onglet de Veau doré au caquelon, « Raviole du Royans » à la crème de noix de pécan	19,30 €
Roulé de volaille au curry Madras, riz poêlé à la frécinette	23,20 €
Canon d'agneau rôti, céleri-rave cuit et cru, pommes Granny Smith	28,40 €
Filet de canette rôti, radis blanc et chou rouge en jus au poivre du Sichuan et en salade*	22,20 €

* *Elaboré à partir d'une recette de **Guy Martin**, chef étoilé du Grand Véfour.*

Prix nets, taxe et service compris.

Fromages

Assiette de fromages affinés 9,90 €

Desserts

Cyril Domicent et son équipe vous proposent ses délices sucrés

Fraicheur d'agrumes au romarin, parfait glacé à la mandarine impériale 8,80 €
Merci de commander ce dessert en début de repas

Transparence de poire pochée façon « Belle-Hélène » 8,80 €
Merci de commander ce dessert en début de repas

Craquant au praliné amande-noisette, nougatine aux deux sésames,
petits lingots glacés vanillés 8,90 €

Cube Manjari, mangue et papaye, crémeux ivoire, sablé à la noix de coco* 9,90 €

Ananas confit au miel sur un biscuit à la pistache, sorbet passion* 9,90 €
Merci de commander ce dessert en début de repas

Le café Gourmand 8,70 €

* *Elaboré à partir d'une recette de **Guy Martin**, chef étoilé du Grand Véfour.*

Prix nets, taxe et service compris.

La Table du Chef

Retour du Marché 43,95 €

Ce menu change tous les lundis

Menu élaboré à partir de produits de saison

Prix nets, taxe et service compris.

Menu Dégustation

Menu servi pour
l'ensemble des convives

55,40 €

Céleri-rave en bouillon relevé au raifort, légumes du moment et oseille

St Jacques poêlée, purée de panais, vierge de pistaches torréfiées

Filet de canette rôti, radis blanc et chou rouge en jus au poivre du Sichuan et en salade

Assiette de fromages affinés

Assiette de dégustation

** Elaboré à partir d'une recette de **Guy Martin**, chef étoilé du Grand Véfour.*

Prix nets, taxe et service compris.

Menu Gastronomique

A commander 72h ouvrées à l'avance,
servi pour l'ensemble des convives

61,80 €

Bar à la sauge relevé au ras el hanout, houmous de betterave

Daurade poêlée sur la peau, patate douce et fenouil, jus à la badiane

Médailon de veau, artichauts blanc au curry, jus câpres et anchois

Assiette de fromages affinés

Palet de crèmeux au café et cardamome sur un sablé à la fève Tonka

* *Elaboré à partir d'une recette de **Guy Martin**, chef étoilé du Grand Véfour.*

Prix nets, taxe et service compris.

Menu Enfant

10,40 €

Suprême de volaille et pommes frites

Coupe glacée

Soda ou eau minérale

Prix nets, taxe et service compris.

Eurobar
SAS au Capital de 40 704 euros
N°SIRET : 712 023 209 00216
RCS Paris B 712 023 209