

Ce Menu est indicatif et est amené à changer chaque semaine

# OFFICE

## RESTAURANT

### A la Carte

Carpaccio de tête de veau,  
sauce gribiche à l'huître, petits croûtons et cébettes 10€

Coquillages du moment, lardo di Colonnata, gelée d'agrumes  
tuile à l'encre et jus de cuisson émulsionné 12€

Cabillaud de ligne, pousses d'épinard au citron et amandes,  
beurre noisette au cresson 19€

Caille rôtie et ses cuisses confites, purée de carottes  
et échalotes croustillantes 21€

Pomme de Ris de veau cuisinée au citron brûlé,  
Fregola Sarda en risotto crémeux, cébettes 32€

Comté, condiment noix et vin jaune 8€

Crème Dulce Valrhona, croustillant au grué de cacao  
yaourt émulsionné et glace à la noisette 9€

Vacherin aux agrumes, crème de mascarpone,  
sorbet orange et basilic 9€

### Menu déjeuner :

Entrée/Plat, Plat/Dessert 22€

Entrée /Plat/Dessert 27€

Mulet mariné, marmelade de pamplemousse, radis et basilic thaï

Quasi de veau rôti, purée de butternut et maïs brûlé en salade

Pêche du jour, pousses d'épinard au citron et amandes,  
beurre noisette au cresson

Dans l'idée d'une tarton citron meringuée

Nous travaillons avec les légumes des Jardins de Courances,  
les coquillages de Jean-Pierre au Croisic, les poissons de Mathieu de Concarneau  
et de nombreux autres petits producteurs.

Prix nets, taxes et service compris