



# LE RAMIER

## ENTRÉES

Carpaccio de poulpe, sauce romesco, ail noir et salade d'herbes fraîches - 15 €  
⊗

Octopus carpaccio, romesco sauce, black garlic and fresh herb salad

Gaspacho de petits pois, menthe et fraises, huile au paprika fumé - 13 €  
⊗ ✓

Garden pea gazpacho, mint and strawberries, smoked paprika oil

Crudo de dorade, spaghettis de concombre au sésame, eau de concombre au yuzu, poireaux frits - 14 €  
⊗

Sea bream crudo, cucumber spaghetti with sesame, yuzu cucumber water, crispy leeks

Magret fumé maison, crème d'anguille, aneth et câpres - 13 €  
⊗

House-smoked duck breast, eel cream, dill and capers

Stracciatella, sauce vierge d'olives de Kalamata, artichauts poivrades marinés - 12 €  
⊗

Stracciatella, Kalamata olive oil sauce, marinated baby artichokes

## PLATS

Mille-feuille de betteraves, crème de raifort, tartare de tomates Datterino, graines de moutarde, émulsion de betterave - 22 €  
⊗ ✓

Beetroot mille-feuille, horseradish cream, Datterino tomato tartare, mustard seeds, beetroot emulsion

Selle d'agneau, jus au thym, caviar d'aubergine au balsamique, crumble à la menthe et labneh - 26 €

Lamb saddle, thyme juice, balsamic eggplant caviar, mint crumble and labneh

Pêche du jour, émulsion citron, fenouil cru, cumin, mini courgettes et aubergines grillées - 25 €  
⊗

Catch of the day, lemon emulsion, raw fennel, cumin seeds, grilled baby zucchini and eggplant

Ribs de porc, purée de patate douce, shiitakés sautés, maïs rôti - 26 €  
⊗

House-style pork ribs, sweet potato purée, sautéed shiitake mushrooms, roasted corn

Poulpe grillé, crème d'avocat, tomate cœur de bœuf snackée, câpres à queue - 29 €  
⊗

Grilled octopus, avocado cream, seared heirloom tomato, and stem capers

## À PARTAGER / TO SHARE

Bœuf Wellington pour deux (30 min. de cuisson) - 64 €  
Beef Wellington for two (30 min. cooking time)

Côte de bœuf d'Aubrac pour deux - 89 €  
⊗

Aubrac rib of beef for two

Poulet normand entier rôti (120 jours) pour trois - 50 €  
⊗

Whole Normandy roasted chicken (120 days) for three

## Accompagnements / Side Dishes

Salade romaine, sauce César ⊗  
Romaine salad, Caesar sauce

Pommes grenaille au romarin ⊗ ✓  
Rosemary roasted baby potatoes

Jus de viande et sauce béarnaise ⊗  
Gravy and Béarnaise sauce

## DESSERTS

Rose des sables chocolat-caramélia, riz au lait crémeux à la vanille Bourbon, caramel au chocolat, tuile au gruë de cacao, sorbet cacao - 12 €

Chocolate-caramélia "rose des sables", creamy Bourbon vanilla rice pudding, chocolate caramel, cacao nib thin lace biscuit, cocoa sorbet

Mousse de cheesecake au poivre, insert à la cerise, sablé croquant, ganache cerise, cerises fraîches et sirop au poivre - 13 €

Pepper cheesecake mousse, cherry compote insert, crunchy shortbread, cherry ganache, fresh cherries, pepper syrup

Sorbet abricot-lavande, ganache à la lavande, moelleux Saint-Estève (amande), abricots rôtis au miel et huile de lavande - 13 €  
⊗

Apricot-lavender sorbet, lavender ganache, Saint-Estève almond cake, oven-roasted honey apricots, lavender oil

Soupe de fraises au spritz, crémeux fraise, guimauve framboise et piment d'Espelette, confit de framboise, fraises et framboises fraîches - 12 €

Strawberry spritz soup, strawberry crémeux, raspberry marshmallow with Espelette pepper, raspberry compote, fresh strawberries and raspberries

Assiette de gourmandises - 10 €

Platter of delicacies

Fromages affinés (Comté 24 mois, Brie de Meaux, Rouelle de chèvre cendrée) - 10 €  
⊗

Mature cheeses (24 months Comté, Brie de Meaux, Ashed goat cheese roll)

Prix en euros TTC, service compris — Liste des allergènes sur demande ✓ Végétarien ⊗ Sans gluten

Nous vous informons que tous nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : les céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, ou leurs souches hybridées et produits à base de céréales. Les crustacés ou les produits à base de crustacés. Les œufs et les produits à base d'œufs. Les poissons et les produits à base de poissons. Les arachides et les produits à base d'arachides. Le soja et les produits à base de soja. Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose). Le céleri œufs et les produits à base de céleri. La moutarde et les produits à base de moutarde. Le sésame et les produits à base de sésame. Les anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2. Les mollusques et les produits à base de mollusques. Le lupin et les produits à base de lupin. Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits.