



LE RAMIER

ENTRÉES / STARTERS

Déclinaison de champignons sauvages, miel infusé, réduction de vin blanc, jaune d'œuf mariné à la sauce soja – 16 €
☑

Wild mushroom medley, honey infusion, white wine reduction, soy-marinated egg yolk

Vol-au-vent à l'avocat et aux crevettes, coriandre fraîche, sauce onctueuse à la cacahuète, mangue fraîche en brunoise – 15 €

Avocado and shrimp vol-au-vent, fresh coriander, creamy peanut sauce, diced ripe mango

Tartare de veau aux figes fraîches, chips croustillantes de maïs, sauce érable et moutarde à l'ancienne – 14 €
☒

Veal tartare with fresh figs, crispy cereal chips, maple and wholegrain mustard dressing

Stracciatella crémeuse, noix et figes, réduction de vinaigre balsamique – 14 €
☒ ☑

Creamy stracciatella, walnuts and figs, aged balsamic reduction

Chair de crabe et avocat fondant, mayonnaise à l'anguille fumée, ciboulette fraîche, zeste de combawa – 15 €
☒

Crab meat and creamy avocado, smoked eel mayo, fresh chives, combava zest

PLATS / MAIN COURSES

Variation de carottes et champignons sautés, chimichurri maison, scamorza fumée râpée – 22 €
☒ ☑

Carrot variations and sautéed mushrooms, homemade chimichurri sauce, grated smoked scamorza

Pêche du jour, crème de betterave rouge, blettes colorées, chips à l'encre de seiche, bisque réduite – 25 €
☒

Catch of the day, beetroot cream, rainbow chard, squid ink crisps, reduced bisque

Faux-filet de bœuf maturé, sauce au poivre vert, purée de pommes de terre fumées, champignons sautés – 29 €
☒

Dry-aged sirloin steak, green peppercorn sauce, smoked potato purée, sautéed mushrooms

Poulpe snacké, caramel citron vert & gingembre, suprêmes de mandarine, pak choi confit au sésame – 27 €
☒

Seared octopus, lime & ginger caramel, mandarin segments, sesame-glazed pak choi

Magret de canard rôti, sauce à la figue, purée de cerfeuil tubéreux, noisettes torréfiées, huile aux herbes fraîches – 27 €
☒

Roasted duck breast fillet, fig sauce, chervil root purée, toasted hazelnuts, herb oil

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 (30 minutes de cuisson) – 60 €
☒

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

Entremet chocolat et passion, pâte sucrée cacao, mousse légère au chocolat, sorbet fruit de la passion, ganache montée et glaçage miroir noir profond – 13 €

Chocolate and passion fruit entremet, chocolate sweet pastry, light chocolate mousse, passion fruit sorbet, lemongrass-infused whipped ganache, and deep dark mirror glaze

Tarte aux figes, crème de noisette et glace à la feuille de figuier – 12 €

Fig tart, hazelnut cream and fig leaf ice cream

Moelleux à la pistache, ganache veloutée au chocolat noir, enrobage Dulcey et praliné pistache maison – 16 €

Pistachio soft cake, velvety dark chocolate ganache, Dulcey coating, and homemade pistachio praline

Symphonie myrtille et sauge, compotée aux myrtilles, glace infusée à la sauge, namelaka chocolat blanc, moelleux végétal et tuile croquante parfumée à la myrtille – 14 €

Blueberry and sage symphony, blueberry compote, sage-infused ice cream, white chocolate namelaka, sage cake, crisp blueberry tuile

Assiette de gourmandises – 10 €

Platter of delicacies

Fromages affinés (Comté 24 mois, Brie de Meaux, Rouelle de chèvre cendrée) – 11 €
☒

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

Menu Enfant (Plat + Dessert) – 16 €

Children's Menu (Main Course + Dessert)