



CARTE BLANCHE
RESTAURANT

*Cette carte a été élaborée avec des produits frais de saison à l'apogée de leur saveur :
légumes et fruits, poissons de pêche raisonnée et sauvage, viandes d'appellations...*



CARTE BLANCHE
RESTAURANT

MENU CARTE BLANCHE

Le Chef Jean-Philippe PEROL a « **Carte Blanche** » pour vous satisfaire. Selon les produits du marché, il saura vous confectionner des plats uniques et vous surprendre.

ENTRÉE + POISSONS + VIANDES + DESSERT

Accompagné d'une eau minérale et d'un café

75

ENTRÉE + POISSONS + VIANDES + DESSERT


Accords mets / vins réalisés par nos sommeliers
Accompagné d'une eau minérale et d'un café

120



CARTE BLANCHE
RESTAURANT

Nous proposons à nos convives deux façons de déguster leur plat :

- De manière habituelle, cuisiné selon le descriptif.
- Ou un produit avec seulement son intitulé  : vous avez « Carte Blanche », il sera cuisiné à votre convenance selon vos échanges avec le Chef ou selon nos suggestions, au plus près de vos goûts et envies.

ENTRÉES

COQUILLES ST JACQUES



« Carte Blanche » - 20

ARTICHAUT

En vinaigrette d'herbes, mozzarella di buffala, riquette, truffe - 18

SARDINES

Marinées, citron vert, endives, pomme fruit, oignon grelot - 16

POISSONS

MULET NOIR



« Carte Blanche » - 32

AILE DE RAIE

Cuite meunière, curry noir, pommes roseval, cébette, persil plat, câpres - 34

SAUMON LABEL ROUGE

le dos rôti, tartare, raifort, soja, coriandre thai, chou pak choy - 36

V I A N D E S

COQUELET



« Carte Blanche » - 33

PALERON DE BOEUF

Confit au vin, petit épeautre « bio », crumble, parmesan - 36

VEAU FERMIER

Le quasi et ris , poireau, oignon rouge, cress de pomme - 44

F R O M A G E S

Notre sélection du mois

Affinée de nos provinces - 16

D E S S E R T S

MANGUE



« Carte Blanche » - 14

CHOCOLAT

Mousse légère, crémeux, betterave, sponge cake- 14

ANANAS

Rôti, gingembre, tropézienne feuilletée, sésame noir, vanille - 14

JEAN-PHILIPPE PEROL

Chef de la Carte Blanche



Le parcours sans faute de Jean-Philippe Perol (Hôtel Meurice, Pré Catelan, professeur de cuisine à l'école Lenôtre) l'a conduit aux cuisines du Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel en 2001.

Talentueux et créatif, le Chef porte un soin tout particulier aux cuissons des produits et à la présentation de ses assiettes.

Sa cuisine est basée sur des préparations simples autour de légumes et notamment des légumes oubliés qu'il remet à l'honneur.