



CARTE BLANCHE
RESTAURANT



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

Tourteau

30 € Effiloché à la tomate ,velours de courgette, toast au parmesan

Carottes

24 € « Carte Blanche »

Aubergine

28 € Marinée au thym frais, thon façon gravlax, poivron et câpres

POISSONS

Maigre

38 € « Carte Blanche »

Lotte

42 € Rôtie en feuille de poireau, mini poireaux, poivre de maniguette, olives

Rouget

40 € Filet à l'unilatéral, navet, basilic, tomate grappe, jus de bouille

V I A N D E S

Ris de veau [C]

48 € « Carte Blanche »

Selle d'Agneau

44 € Rôtie, petits farcis, mini aubergine, romarin et ail

Filet de bœuf

46 € En piccata, comme un tartare, tomates confites, fèves et asperges

F R O M A G E S

Notre sélection du mois

18 € Affinée dans nos provinces

D E S S E R T S

Concombre

15 € En entremet léger, pêche, sorbet concombre /verveine, tuile sucre

Cerise

15 € Confite au jus, crème brulée, glace yaourt, gelée

Chocolat [C]

15 € « Carte Blanche »



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

85€

ENTRÉE + POISSONS + VIANDES + DESSERT

*Accords mets / vins réalisés par notre Maître Sommelier
Accompagné d'une eau minérale et d'un café*

130€

JEAN-PHILIPPE PEROL

Le 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.