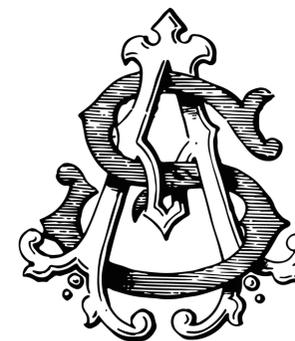


Poisson
Famille Tesson

Fromage
La ferme d'Alexandre

Viande
Boucherie Nivernaise

Huile d'olive "Harmonie"
Maison Dusud



Les Caryatides

SALLE À MANGER

Alfred Sommier et sa femme Jeanne recevaient leur famille et leurs invités dans cette salle à manger.

Tous les matins, Jeanne arrêtait le menu avec le chef. Lors des grands repas, pour passer à table, le maître d'hôtel annonçait « Madame est servie ». Les convives s'avançaient en cortège, les femmes au bras gauche des hommes !

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou provenant de l'Union Européenne.



Les Caryatides

SALLE À MANGER

À la table des Sommier

Des plats « signature » apparaissent dans la carte en caractère gras et sont proposés sous le "Menu de Jeanne" au tarif de 59€.

La betterave qui accompagne le gravlax de saumon, rappelle l'activité sucrière des Sommier. Les canettes rôties traditionnellement servies avec un vin de Bourgogne évoquent la région d'origine de la famille. Enfin, vous ne manquerez pas de goûter le « souvenir d'enfance d'Alfred ».

Richard de Warren

• Entrées & petits plats à partager

- Duo de tartines de sardines fumées à la japonaise 15€
- Mozzarella tressée et tomates "bonbon" 15€
- Coquillages gratinés de Normandie 18€
- Ceviche de daurade, vinaigrette passion 20€
- **Gravlax de saumon, betteraves, salade de pommes de terre** 23€

• Salades

- Quinoa, agrumes et avocat 18€
- César volaille 20€
- Légumes croquants 25€
- César homard breton 40€

• Plats

- Fregola sarda, légumes et émulsion d'ail 20€
- Croque-monsieur, salade et chips de betterave 25€
- **Canette rôtie, petits pois à la française** 30€
- Pêche de Normandie 35€
- Château filet de boeuf, champignons de saison 40€
- Rolls de homard breton 40€

Supplément frites 6€

• Desserts

- Mousse au chocolat 9€
- Mangue fraîche, zeste de citron 13€
- Tatin de pommes 14€
- **Souvenir d'enfance d'Alfred** 14€
- Chocolat passion 15€

Chef Edouard Agier