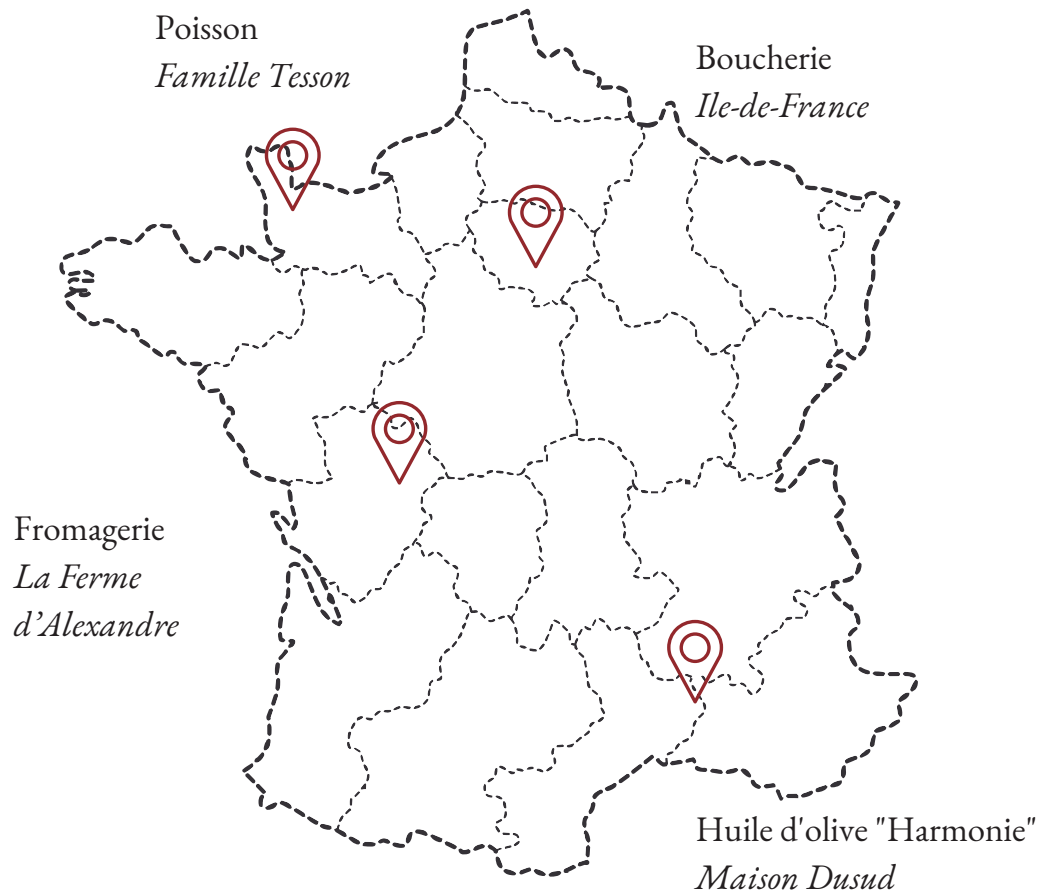




Les Caryatides

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

- Salade d'haricots verts, pêches, poutargue et émulsion au thé noir 12€
- Gaspacho de tomates condimentées 12€
- Tomates anciennes, burrata, foccacia et vinaigrette au balsamique 15€
- Ceviche de daurade, vinaigrette passion 20€
- Sushi croustillant et saumon fumé 20€
- **Gravlax de saumon, betteraves, salade de pommes de terre** 23€

• Plats

- Salade de courgette roquette basilic et parmesan 18€
- Salade César volaille ou homard breton 20/40€
- Pêche du jour 25€
- Croque-monsieur, frites 26€
- **Canette rôtie, courges rôties** 30€
- Château filet de bœuf 180G, sauce chimichurri 40€
- Rolls de homard breton 40€

• Garnitures

- Frites 8€
- Sucrines 8€
- Légumes de saison poêlés 12€
- Champignons de saison 12€

• Desserts

- Fraises fraîches, compoté et chantilly vanillée 10€
- Mousse au chocolat minute, caramel et crumble cacao 10€
- Nage de fruits rouges 12€
- **Souvenir d'enfance d'Alfred** 15€
- Ou... juste un expresso martini 18€

Chef Edouard Agier

Fish
Famille Tesson

Meat
Ile de France

Cheese
*La ferme
d'Alexandre*

Olive oil "Harmonie"
Maison Dusud



Les Caryatides

SALLE À MANGER

Alfred Sommier and his wife Jeanne used to treat their family and guests in this dining room.

Every morning, Jeanne set on the menu with the chef. On great events, in order to proceed to the dining room, the maître d'hôtel would announce "Madame est servie" (Madam is served). The guests would come forward in procession, the women on the left arm of the men!

*The list of allergens is available upon request.
All our meat is of French origin or from the European Union.*



Les Caryatides

SALLE À MANGER

À la table des Sommier

"Signature dishes" appear on the menu in bold type and are offered under the "**Jeanne's Menu**" at 59€.

The beet that goes with the gravlax of salmon is a reminder of the Sommier's sugar business. The roasted duckling traditionally served with Burgundy wine reminds the family's native region. Finally, don't forget to taste "Alfred's childhood memory" dessert.

Richard de Warren

• Starters

- Salad of green beans, peaches, bottarga and black tea emulsion 12€
- Tomato gaspacho with condiments 12€
- Heirloom tomatoes, burrata, foccacia and balsamic vinaigrette 15€
- Sea bream ceviche with passion vinaigrette 20€
- Crispy sushi and smoked salmon 20€
- **Gravlax of salmon marinated with beets, potatoes salad** 23€

• Main dishes

- Zucchini, rocket, basil and parmesan salad 18€
- Caesar salad, poultry or Breton lobster 20/40€
- Fishing of the Normandy coast 25€
- Croque monsieur with french fries 26€
- **Roasted duckling, roasted butternut** 30€
- Château beef fillet 180G, chimichurri sauce 40€
- Breton lobster rolls 40€

• Sides

- French fries 8€
- Sucrine salad 8€
- Pan-fried seasonal vegetables 12€
- Seasonal mushrooms 12€

• Desserts

- Fresh strawberries, compote and vanilla whipped cream 10€
- Minute chocolate mousse, caramel and cocoa crumble 10€
- Red fruits with menthol syrup 12€
- **Alfred's childhood souvenir** 15€
- Or... just an espresso martini 18€

Chef Edouard Agier



Les Caryatides

Nous sommes heureux de vous accueillir pour le petit-déjeuner

- **Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi**
De 7h à 10h30
- **Samedi et Dimanche**
De 7h30 à 10h30

We are happy to welcome you for breakfast

- *Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday*
From 7 am to 10.30 am
- *Saturday and Sunday*
From 7.30 am to 10.30 am

SCAN ME



Les Caryatides



@les_caryatides

Le Parisien - *Parisian Breakfast*

20€

Votre choix de boisson chaude, jus de fruit frais, viennoiseries et pains, accompagnés de confiture, miel, pâte à tartiner, beurre doux et salé.

Fresh juices, hot beverages, local pastries and bread, with a large choice of jam, honey, salted and regular butter.

Le Continental - *Continental Breakfast*

26€

Votre choix de boisson chaude, jus de fruit frais, viennoiseries, pains, céréales, yaourt nature ou aux fruits ainsi qu'une salade de fruit.

Fresh juices, hot beverages, local pastries and bread, cereals, yogurt and fruit salad.

Le Buffet - *Buffet Breakfast*

35€

Votre choix de l'ensemble des mets salés et sucrés présents sur le buffet, ainsi que les mets sans gluten.

All items available on the buffet, including gluten free options.

Les Oeufs - Eggs

Omelette nature ou garnie (fromage - légumes - jambon), œuf au plat.

Plain or garnished omelette (cheese- vegetables - ham), fried egg.

Nos céréales et fruits secs sont issus de l'agriculture biologique
Our cereals and dried fruits come from organic farming.