



# Les Caryatides

SALLE À MANGER

Horaires : Du mardi au samedi  
De 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30



**Découvrez l'origine de nos produits, sélectionnés avec soin pour vous garantir une qualité optimale :**

Poisson : Famille Tessons, Bretagne  
Boucherie : Île de France  
Fromagerie : La ferme d'Alexandre, Nouvelle Aquitaine  
Huile d'Olive "Harmonie" : Maison Dusud, PACA



## 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 ! ”

*Richard de Warren*

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.  
Toutes nos viandes sont d'origine française ou provenant de l'Union Européenne.  
Les prix affichés incluent toute taxe.



Les Caryatides  
SALLE À MANGER

## ENTRÉES

|   |     |
|---|-----|
| Mosaïque de poireaux vinaigrette, crème montée moutarde         | 12€ |
| Velouté de chou-fleur, beurre noisette                          | 12€ |
| Betteraves plurielles, vinaigrette betterave et huile mentholée | 12€ |
| Carpaccio de bar, kumquat et vinaigrette de roquette            | 16€ |
| Pâté en croûte  | 25€ |

## PLATS

|  |     |
|--|-----|
| Salade César volaille                                    | 20€ |
| Croque-monsieur au jambon                                | 20€ |
| Joue de bœuf braisée, butternut et condiment baies roses | 25€ |
| Quasi de veau rôti, blettes et jus aux olives            | 26€ |
| Pêche du jour, légumes de saison et crème oseille        | 26€ |

## ACCOMPAGNEMENTS

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Coeur de sucrines        | 8€  |
| Frites                   | 10€ |
| Légumes de saison pôelés | 12€ |

## DESSERTS

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Soufflé mandarine, marmelade agrumes | 12€ |
| Tarte citron pistache                | 15€ |
| Paris-Brest                          | 15€ |
| Souvenir d'enfance d'Alfred          | 15€ |

## MENU DE JEANNE

59€ par personne

*Pâté en croûte de Monsieur, en mémoire des chasses au château de Vaux-le-Vicomte.*

*Joue de bœuf braisée, butternut et condiment baies roses, ce plat est traditionnellement servi avec un vin de Bourgogne évoquant la région d'origine de la famille.*

*Souvenir d'enfance d'Alfred, un dessert qui rend hommage au métier de boulanger des Sommier au 18ème siècle avant de devenir raffineurs de sucre.*

*Chef Edouard Ogier*

Hours : From Tuesday to Saturday  
From 12pm to 2:30pm and 7:30pm to 9:30pm



Discover the origin of our products, carefully selected  
to guarantee optimal quality

Fish : Tessons Family, Brittany  
Butchery : Île de France  
Cheese factory : Alexandre's farm, Nouvelle Aquitaine  
"Harmonie" Olive Oil : Maison Dusud, PACA



## Les Caryatides

SALLE À MANGER

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

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

*Richard de Warren*

Net price including tax, service included. The house does not accept checks.  
The list of allergens contained in our dishes is available on request.  
All our meats are of French origin or from the European Union.  
Rates include taxes such as VAT.



Les Caryatides

SALLE À MANGER

## STARTERS

|   |     |
|---|-----|
| Leeks' mosaic, vinaigrette, whipped mustard cream   | 12€ |
| Cauliflower soup, browned butter                    | 12€ |
| Plural beets, beetroot vinaigrette and menthol oil  | 12€ |
| Sea bass carpaccio, kumquat and arugula vinaigrette | 16€ |
| Wild game pie                                       | 25€ |

## MAIN DISHES

|   |     |
|---|-----|
| Chicken Ceasar salad  | 20€ |
| Croque Monsieur with ham and cheese                         | 20€ |
| Braised beef cheek, butternut and pink peppercorn condiment | 25€ |
| Roasted veal quasi, chard and olive jus                     | 26€ |
| Daily fish Special, seasonal vegetables, sorrel cream       | 26€ |

## SIDES

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Lettuce salad                 | 8€  |
| French fries                  | 10€ |
| Pan-fried seasonal vegetables | 12€ |

## DESSERTS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Tangerine soufflé, citrus marmalade | 12€ |
| Lemon and pistachio tart            | 15€ |
| Paris-Brest                         | 15€ |
| Alfred's childhood memory           | 15€ |

## JEANNE'S MENU

59€ per person

Wild game pie, *In memory of the hunts at Vaux-le-Vicomte castle.*

Braised beef cheek, butternut and pink peppercorn condiment, *this dish is traditionally served with a Burgundy wine recalling the family's region of origin.*

Alfred's childhood memory, *a dessert that pays tribute to the baking profession of the Sommiers in the 18th century before becoming sugar refiners.*

*Chef Edouard Ogier*