



# 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

<b>Betteraves plurielles, vinaigrette betterave et huile mentholée</b>	12€
Tomate burrata déstructurée	12€
Tartare de thon, fleur de concombre et sauce ponzu	16€
Tarte fine d'asperges vertes, herbes fraîches	16€

## PLATS

Salade César volaille	20€
Aïoli et légumes saisonniers	20€
<b>Filet de canette, abricot confit, condiment blette</b>	26€
Pêche de Normandie	26€
Souris d'agneau confite, pomme Darphin	36€

## ACCOMPAGNEMENTS

Coeurs de sucrine	8€
Frites	10€
Légumes de saison pôelés	12€

## DESSERTS

Soufflé citron basilic	12€
Chèvre cendré de la ferme d'Alexandre, fraise balsamique	13€
<b>Souvenir d'enfance d'Alfred</b>	15€
Nage de fruits rouges, sirop mentholé	15€

## MENU DE JEANNE

59€ par personne

**Betteraves plurielles, vinaigrette betterave et huile mentholée, en mémoire de la raffinerie Sommier.**

**Filet de canette, abricot confit, condiment blette, 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

<b>Plural beets, beetroot vinaigrette and menthol oil</b>	12€
Destructured burrata tomato	12€
Tuna tartare, cucumber flower and ponzu sauce	16€
Green asparagus tart with fresh herbs	16€

## MAIN DISHES

Chicken Ceasar salad	20€
Aïoli and seasonal vegetables	20€
<b>Duck fillet, apricot confit, chard condiment</b>	26€
Fishing of the day	26€
Confit lamb shank and Darphin potatoes	36€

## SIDES

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

## DESSERTS

Lemon basil soufflé	12€
Goat cheese from Alexandre's farm, balsamic strawberry	13€
<b>Alfred's childhood memory</b>	15€
Red fruits nage, mint syrup	15€

## JEANNE'S MENU

*59€ per person*

*Plural beets, beetroot vinaigrette and menthol oil, as an homage to the Sommier refinery.*

*Duck fillet, apricot confit, chard 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*